Oecon.
1915

H. V. 103. d.

Oeconomia. Viticultura 325.

Oec. 1315

<36618174570018

<36618174570018

Bayer. Staatsbibliothek

Digitized by Google

Praktische Anweisung

über den

Weinbau

Nach den Erfahrungen des Pfarrers Fäsi, am Zürcher- und Bodensee, Professor Gatterers, am Neckar, Pfarrers Nau, an der Nahe, und Hofgerichtsraths Schmitt, am Rhein

Herausgegeben

von

Bernhard Sebastian Nau

Kurerzkanzlerschem Hofrath, der Staatswissenschaften Professor, der Akademien und gelehrten Gesellschaften zu Berlin, Burghausen, Erfurt, Göttingen, Jena, Leipzig und Zürich Mitgliede

Frankfurt am Main

in der Andreäischen Buchhandlung

1804

Digitized by Google

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Digitized by Google

Dem

thätigsten Verbesserer

der

deutschen Landwirthschaft

Herrn Albrecht Thaer

Königl. Großbritannischem Kurfürstlichem

Leibarzte

gewidmet

Digitized by Google

Vorrede.

Herr Pfarrer Nau zu Münster an der Nahe schrieb im Jahr 1791. eine Abhandlung über den Weinbau seiner Gegend, die voll wichtiger Bemerkungen war, und daher die Achtsamkeit aller Weingüterbesitzer seiner Gegend um so mehr auf sich zog, da er selbst die vollkommensten und schönsten Weingärten da herum besitzt.

Digitized by Google

Seit 10 Jahren hat Herr Nau eine Menge wichtiger Beobachtungen gemacht, die mir derselbe mittheilte.

Gleich nach der Herausgabe dieses Werkchens schikte mir Herr Usteri aus Zürich eine von Herrn Pfarrer Fäsj verfertigte Abhandlung über den Weinbau am Boden- und Zürcher See, die viele treffliche Bemerkungen enthält.

Ich ersuchte einen großen und praktischen Kenner im Rheingau, den Herrn Hofgerichtsrath Schmitt, mir gefälligst die Abweichungen des Weinbaues im Rheingau, von jenem an der Nahe zu bemerken. Er thats, so weit

Digitized by Google

seine wenigen Erholungsstunden zur Arbeit hinreichten, und das Publikum wird Ihm dafür Dank wissen.

So ersuchte ich den durch viele Schriften bekannten Lehrer an der Universität zu Heidelberg, Herrn Gatterer, mir den Weinbau am Neckar mit den Abweichungen von jenem an der Nahe gütigst zu bemerken. Er hatte die Gefälligkeit, und ich liefere hier seine Bemerkungen in Verbindung aller übrigen. So entstand also aus der im Jahr 1791. herausgegebenen praktischen Anweisung ꝛc., dieses neue Werk. Ich hätte Gelegenheit gehabt, den Weinbau in den bayerisch-fränkischen Provinzen, und jenen von Sachsen

Digitized by Google

damit zu vergleichen. Hier wollte ich aber lieber auf Fischers fränkischen Weinbau und auf Sicklers deutschen Obstgärtner verweisen, durch deren Werke jeder die Gelegenheit hat, die Abweichungen und Aehnlichkeiten im Bau, selbst zu merken.

Aschaffenburg den 5. Jänner 1804.

Mau.

Inhalt.

I. Hauptstük. Wie das Feld zum Anrotten vorbereitet werden müsse. . . . S. 1

Fehler die dabei zu geschehen pflegen. — 4

II. Hauptstük. Wie das Rotten geschehen müsse. . . . . — 7

III. Hauptstük. Von dem Sezholz. . . — 17

Fehler, welche beim Aufschlagen des Sezholzes zu geschehen pflegen. . . . — 23

IV. Hauptstük. Vom Setzen der Rottfelder. — 26

V. Hauptstük. Was bei Anpflanzung junger Weingärten am vortheilhaftesten sey, Reislinge oder Blindholz zu setzen. . . — 33

Von Ausbesserung der ausgebliebenen jungen Stöcke. . . . . — 41

VI. Hauptstük. Von der Bearbeitung der jungen Weingärten bis in das fünfte Jahr. — 43

VII. Hauptstük. Was für Sorten von Trauben anzupflanzen seyen. . . . — 47

Nachtrag. . . . . — 50

VIII. Hauptstük. Vom Wingertsbau, dem Graben und Rühren. . . . . — 53

IX. Hauptstük. Von der gewöhnlichen Arbeit im Weingarten, als Schneiden, Stekken, Biegen, Heften, Ausbrechen, Gipfeln. — 59

X. Hauptstük. Vorsichtsmaaßregeln zur Erhaltung der Weingärten gegen den Frost. — 70

Digitized by Google

XI. Hauptstük. Von dem Düngen eines Weingartens. . . . . S. 73

XII. Hauptstük. Wie ein alter vernachläßigter Weingarten in guten Stand zu setzen sey. — 79

XIII. Hauptstük. Vom Einlegen der Weinstöcke. . . . . — 83

Nachtrag. . . . . — 92

XIV. Hauptstük. Wie durch Schleifreben und Reißlinge eine Verbesserung geschehen kann. . . . . — 95

XV. Hauptstük. Von dem Pfropfen der Weinstöcke. . . . . — 97

I. Haupt-

Digitized by Google

I. Hauptstük.

Wie das Feld zum Anrotten vorbereitet werden müsse.

I. Wenn das Feld, welches ich zu einem Weingarten bestimmt habe, schon vorher Reben getragen hat, und erst ausgehauen worden ist; so würde der Eigenthümer seinen Vortheil schlecht verstehen, wenn er es gleich im nächsten Jahre schon wieder anrotten wollte. Es ist nöthig, daß es erst eine Zeit hindurch aufs neue fähig gemacht werde, um auf eine vollkommene Weise guten Reben eine lange Dauer und eine solche Tragbarkeit zu geben, daß sie dem Eigenthümer die Sorge und Mühe belohnt, und sein daran verwendetes Kapital verzinset [1].

---

1 Hier rottet man gewöhnlich alle abgängigen Weinberge sogleich wieder, ohne sie ausruhen zu lassen. Nicht sehr oft geschieht es, daß man sie in dieser Absicht zum Kleebau benutzt. Gatterer.

In vielen Gegenden des Rheingau's überführt man die ausgehauenen Weinberge mit Rasenhükern von Aeckern, um gute Erde beim Rotten in die untere Lage des Bodens zu bringen. Ein kleines Fuder dieser Erde wird mit einem Gulden bezahlt. A. d. H.

II. Von dem Nutzen und der Nothwendigkeit der Abwechselung der Feldfrüchte ist schon Vieles gesagt worden, was auch die Erfahrung bestätigt hat. Wir wollen also davon weiter nichts erinnern, und nur bemerken, daß es den Weingärten, und für die neueingesezten Reben eben so nöthig ist, zuvor andere Früchte eine Zeit lang getragen zu haben.

III. Der Eigenthümer wird auch nicht so sehr zu kurz dabei kommen, als vielleicht mancher glauben könnte, indem der ausgehauene Weingarten, wenn er mit Getraide oder Futterkräutern bepflanzt wird, den Traubenherbst, bei guten Jahren einigermaßen entschädigen wird. Denn wir sind weit entfernt, hier anzurathen, das Feld in der Zwischenzeit völlig öde liegen zu lassen; und wenn wir künftighin vom Ausruhen der Weingärten sprechen, so ist es blos scheinbare Ruhe in Rükficht der Weinreben, nicht aber in Rükficht der Bepflanzung mit andern Gewächsen.

IV. Es läßt sich eigentlich nicht bestimmen, wie lang ein Feld ausruhen soll; es kommt viel auf den Grund und Boden an, ob er fett oder mager ist. Ein magerer Kies muß freilich länger ausruhen, als fette Schiefererde; und wenn ich für diese wenigstens sechs Jahre zum Ausruhen bestimme, so hat die andere zehn nothwendig. In Rükficht dessen, daß das Feld sechzig und mehrere Jahre als

Digitized by Google

Weingarten gestanden hat, auch für die Zukunft ein ganzes Menschenalter wieder aushalten soll, werden denn die angesezten Jahre zum Ausruhen sehr gering und wenig seyn; deshalb soll sich außerdem der Eigenthümer noch bemühen, den Abgang der Jahre mit öfterm Düngen zu ersetzen. Denn das Feld, welches mager ist, wenn es gerottet wird, bleibt ewig ein schlechter Weingarten [2].

---

2 In Berg- und steinigen Gegenden, wie z. B. zu Rüdesheim, auf welchen Brodfrüchte und Futterkräuter nur mit vieler Mühe und Kosten erbaut werden können, und diese bei weitem nicht so ergiebig sind als auf ebenem und grundreichem Boden, wirft sich gegen die hier in N°. 1, 2, 3 und 4 angerathene Vorbereitungsart eines anzulegenden Weinbergs eine wesentliche Ausnahme auf. Der hohe Werth solcher Felder gegen die Fruchtfelder, und das hieraus entstehende Deficit in Berechnung der Zinsen vom Kapital gegen das geringe Verhältniß des dadurch verbesserten Grundes, leidet die vorgeschlagene Art in unsern Berg- und felsigten Gegenden nicht. Denn wenn erstere (wie solches der Fall bei Rortung derselben sehr oft ist) wegen sich ergebenden Felsen oder Steinen 5, 6 und noch mehrere Schuhe tief gerottet werden müssen, so nüzt die immer zu weit in die Tiefe kommende, auch gut zubereitete Oberfläche einer solchen Wüste doch wenig.

Deßhalb dürften für das Rheingau folgende Bestimmungen zu machen seyn.

a) Der Boden, wo er nur immer dazu geeignet ist, umgegraben, gleich gemacht, und mit deutschem Kleesaamen besäet, und immer mit Rüksicht auf die Eigenschaft des Bodens mit Gerste oder Roggen

Fehler, die dabei zu geschehen pflegen.

I. Ein Weingutsliebhaber besizt einen alten Weingarten, den er vielleicht in dem vorigen Jahre gedüngt hat; nun scheint ihm solcher abgängig zu seyn, und er entschließt sich denselben zu verjüngern: die Pfähle werden ausgerupft, die alten Weinstöcke aber bleiben unbeschnitten stehen, oder werden auf den Tod geschnitten, d. i., man sezt ihnen so viele Bogreben auf, als man haben kann, um noch einen reichen Herbst zu machen; der Bau unterbleibt völlig, damit das Feld einen Wasem ziehen möge, und das nächste Jahr wird es

---

durchwerfen. So zieht man den Nutzen von der Kornfrucht, sey er auch gering; dann jenen des Klees, welcher nachher im dritten Jahre durch das Rotten in die Tiefe gebracht wird. Dies giebt die vortrefflichsten Weinberge.

Ewiger Klee ist nicht vom nämlichen Vortheil, weil er den Boden zu sehr ausmagert, zu tiefe Wurzeln zieht, und dadurch die Rottarbeit beschwerlicher macht.

b) Wenn bei Fels- und steinigem Boden sehr tief, auch nur ein Schuh über das Gewöhnliche gerottet werden muß, so braucht das Feld gar nicht liegen zu bleiben, sondern wird gleich gerottet, erhält im dritten Jahre die halbe, im 6ten und 9ten die ganze Dung, nachdem die jungen Stökchen zuvor sorgfältig von den Thauwurzeln gereinigt worden sind. Hierbei ist noch anzurathen, daß bei Aufsetzung der Bogreben dieser Stöcke, in Rüksicht ihrer Stärke, immer sehr behutsam und langsam zu Werk gegangen werden müsse.

Schmitt.

gerottet [3]. Diese Zubereitung ist gewiß die schlechteste; die Eigenthümer haben solche Veranlassung meistens unverständigen Arbeitsleuten zu verdanken, deren eigentlicher Zwek ist, Geld zu verdienen, ohne Rükſicht, ob die Arbeit für ihren Herrn nüzlich oder schädlich sey.

II. Der Entschluß zum Rotten ist vielleicht deswegen gemacht worden, weil der alte Weingarten erst im vorigen Jahre gedüngt wurde: allein was will so wenig Dunge machen, die nur in einem Hut voll guter Erde besteht, und zusammen in einem Kräutchen vor den alten Stöcken liegt, und dabei vielleicht von schädlichem Unkraut meistens verzehrt ist? Gewiß ist solche zur Verbesserung des ganzen Feldes in wenig oder gar keinen Betracht zu ziehen. Der Schaden ist aus folgenden Gründen unersezlich. Denn

1) Die in ein solches Rottfeld eingesezten jungen Reben kommen wenigstens zwei Jahre später zum Ertrag als gewöhnlich in einem guten Felde zu geschehen pflegt.
2) Wenn sie tragen, und nach der Erwartung des Eigenthümers den besten Nutzen bringen sollen, so sind die Stöcke von Kleinberger schon kraus oder kerbig, und jene von Riesling und andern Arten Trauben, klein und

3 Der sich selbst ziehende Rasen ist bei weitem nicht so gut, als deutscher Klee; ersterer ist dem Boden öfters mehr schädlich als von Nutzen. Schmitt.

zaßlich, und bringen gewiß kaum den dritten Theil Frucht, als sie geben könnten und sollten [4].

3) Werden viele falsche und ausgeartete Stöcke sich vorzeigen, welche viele Kosten verursachen, da man solche auszuhauen, und andere gute Stöcke einzulegen, beschäftiget seyn muß.

4) Wird der Eigenthümer oft wiederholtes und doppeltfältiges Düngen anwenden müssen, um den Versuch zu machen, dem Felde aufzuhelfen, und es in einen guten und tragbaren Stand zu setzen: allein es wird nach wie vor schlecht und unergiebig bleiben; sogar

5) wird es zu jener Zeit schon wiederum ausgehauen werden müssen, wo es im besten Flor seyn, und den reichsten Seegen geben sollte.

---

4 Die Kleinberger werden auf groben Kies- und Lettigböden in der dritten Vogrebe öfters schon kerbig, wo sie sich dagegen in Leimen- und Sandböden länger erhalten. Schmitt.

II. Hauptstük.

Wie das Rotten geschehen müsse.

I. Bei der Anrottung eines Feldes fängt man unten an, und macht den ersten Graben so tief, als es die folgende Anweisung belehrt; ist dieses geschehen, so zieht man von dem zweiten Rottgraben den oberen fetten Grund mit dem Karst in den schon gemachten ersten Graben ein, und hebt sodann den zweiten Graben so tief auf, als der erste gewesen ist, und so fährt man von einem Graben zum andern fort, bis man mit dem ganzen Feld zu Ende gekommen ist [5].

II. Der Hauptvortheil beim Rotten besteht darin, daß der obere gute, fette und abgelegene Grund oder Wasem dort in die Tiefe zu liegen komme, wo die Sezreben ihre untersten Wurzeln ausbreiten; dadurch erhalten sie eine reiche Nahrung zum schnellen Aufwuchs, und für die Zukunft

---

5 In steilen Weingärten haben manche Eigenthümer zur Ersparniß des Grundtragens die Gewohnheit, die Rottarbeit oben anzufangen, ohne jedoch zu überlegen, daß hierdurch die Arbeit beschwerlicher und langwieriger, dabei auch an jedem Graben der Fehler begangen werde, daß er den Boden desselben dem oberflächlichen Abfluß des Feldes nicht gleich hält, wodurch die ungebaute Schichte der Erde treppenförmig wird, und dadurch die Sezreben öfters aufsitzen. Schmitt.

Digitized by Google

einen hinlänglichen Unterhalt, der sie im besten Flor bis in die spätesten Jahre erhalten wird [6].

III. In Rükſicht deſſen, wie tief gerottet werden müſſe, iſt ein Unterſchied zu machen zwiſchen der Ebene und einem ſteilen Berg. Auf der Ebene iſt es hinlänglich, wenn der Rottgraben einen halben Schuh tiefer iſt, als die Sezreben lang ſind. In den Bergen hingegen, ſoll er wenigſtens anderthalb Schuhe tiefer ſeyn. Der Beweis hiervon iſt der gute Erfolg, den ich vielfältig und zuverläßig bemerkt habe. Und die Urſache mag folgende ſeyn: Die Wurzeln des Weinſtocks wachſen ſowol in der Tiefe, als auch in das Kreuz, wo ſie aber hinauswachſen, muß lockerer und gehauter Grund ſeyn, um ſich ausdehnen zu können, denn ſie ſind bei

6 Sind unter dem Raſen Quecken gewachſen, ſo iſt es nöthig, daß dieſer ganz flach mit dem Karſt abgezogen, in dem Graben ausgetheilt, auf den feſten ungerotteten Boden im Rottgraben verkehrt geworfen und wol zuſammen getreten werde, indem ſie auf dem locker gerotteten Boden immer wieder zum Vorſchein kommen würden. Doch hat mancher bei all dieſer Vorſicht dennoch erfahren müſſen, daß dieſes ſchädliche Unkraut, nachdem er aus lauter Wolwollen im Julius ſein Jungfeld recht tief aufgehakt, ſich wieder aus ſeinem Verbannungsorte erhoben, und viel mehr als zuvor das Feld überwachſen habe; weshalben hierbei zu rathen iſt, dieſe Felder nicht tiefer aufzubauen, als zu Vertilgung des Unkrautes und Empfang der Feuchtigkeiten nöthig iſt.
Schmitt.

ihrem Auswuchs in dem ersten Jahre noch viel zu zart, als daß sie in einer ungebauten Erde sich eindringen könnten. Von den Bergen bauet sich jährlich etwas Grund ab, Regen- und Wassergüsse schwemmen auch viel herunter, auch troknen dieselben bei der Sonnenhitze tiefer aus, als die ebenen Felder: darum muß auch der Weinstok allda mehr in der Tiefe seine Nahrung suchen. Ist nun tief gerottet, so können die zarten Wurzeln der jungen Sezreben schnell dahin wachsen; und da sie auf die ungebaute Erde oder harte Felsen kommen, sind sie stark genug, zwischen die Klippen einzudringen, und ihren Unterhalt zu suchen: wäre aber hier nicht tief genug gerottet, so würden die Wurzeln leicht an Tag kommen, und die Stöcke bald wieder ausgehen [7].

---

7 Im Rheingau ist man über die Tiefe des Rottens im Widerspruch. Im obern Rheingau will das tiefere Rotten, als die Sezrebe ist, nicht gefallen. Man zeigt tief gerottete Jungfelder, die schlecht gewachsen sind, und giebt dieser Art zu Rotten die Schuld, mit der Behauptung: daß man nicht tiefer rotten sollte, als man das Sezholz schneiden lasse, gewöhnlich also 2½ Schuh; so sitze die Rebe auf dem festen Boden auf, und derselben Wurzeln dehnten sich queer auf die Seiten aus. Stände hingegen die Rebe auf dem zu tief gerotteten, lockeren Boden, und es fielen Regen ein, so werde die gesezte Rebe schwebend, und könne nicht fortwachsen.

Bei allem dem läßt man sich im untern Rheingau, und besonders zu Rüdesheim, dadurch nicht irre machen; man rottet wenigstens 3 Schuh tief auf

IV. Mageres Kiesfeld, wenn es gleichwol in einem Berge liegt, darf nicht tiefer gerottet werden, als auf der Ebene gewöhnlich ist: denn da solcher magere Kießboden wenig oder gar keine Fettigkeit in sich hat, und dem Weinstocke keine andere Nahrung aus der Tiefe mittheilen kann, als die man ihm bei der Anrottung durch den abgelegenen Grund oder Wasem zum Untersaz gegeben hat, wie im II. Hptst. N. II. angemerkt, so würden die Kosten unnüz angewendet, und es dem Felde schädlich seyn, wenn man tiefer rotten wollte. Jeder Wein-

---

flachem Boden, und in Bergen so tief, als es die sich auf dem Feld ergebenden Steine nöthig machen, und bedauert sehr, daß man diese Nothwendigkeit nicht schon früher eingesehen hat; weshalb mancher noch nicht alter Weinberg aus Mangel des Baugrundes abgestanden, und wieder früher gerottet werden müßte. — Nicht selten trifft man bei dieser Arbeit in der ungebauten Erde ganze Schichten von verschiedenen Gründarten an, z. B. weiße Kalkerde, rothen und gelben Sand, Leimen ꝛc., in welchen der Stok nicht gerne aufkommen will. Hier müssen die Unvollkommenheiten dieses schädlichen Grundes vermindert, und derselbe mit besserem vermischt, und deshalb auch schon aus dieser Ursache tiefer gerottet werden. Die Erfahrung lehrt bis hierher durchgängig, daß in tiefer gerotteten Feldern der Stok besser als in den gewöhnlichen gedeihe. Schmitt.

Man rottet hier gewöhnlich drei Schuh tief, und sieht hierbei darauf, daß der obere fette Grund unten hin in den Rottgraben zu liegen komme, um den Reben einige Nahrung zu verschaffen.

Gatterer.

Digitized by Google

bergsliebhaber ist vor solchen Feldern zu warnen; denn sie sind kostspielig zu unterhalten, da sie noch einmal so viel Dung, als andere von fetter und schwerer Erde verzehren: sie sind dem Verflößen sehr unterworfen, und von keiner langen Dauer.

V. Oft finden sich bei dem Rotten häufige Steine. Die dicken davon werden an den Mauern verbraucht, die in dem Weinberge nöthig sind, und können auch verkäuflich angebracht werden: allein die kleinern Steine machen oft außerordentliche Kosten, wenn man sie abtragen, und hinweg fahren läßt. Von diesen kann ich mit Zuverläßigkeit melden, daß sie nicht schädlich, sondern nüzlich sind, wenn man sie auf dem Felde versenkt, wo sie ausgegraben worden: denn die Erfahrung lehrt, daß Weinstöcke, die auf versenkten Kieseln stehen, gute, dauerhafte und tragbare Stöcke sind. Die Ursache hievon kann seyn, weil die Winterfeuchtigkeit sich häufig in diese Versenkung zieht, und mit dieser Feuchtigkeit auch fette Nahrung, folglich jene Wurzeln, die dahin laufen, auch ihren Unterhalt und Gedeihen finden; hiebei wäre jedoch anzurathen, daß die Versenkung gegen 2½ Schuh tief geschehen möge, und zwischen die Steine, wenn deren viele sind, etwas Grund geworfen würde [8].

8 Daß man keine solcher kleinen Rosselsteine hinter die Mauern versenke, hüte man sich ja: denn diese setzen sich nicht so dicht auf einander, als der Grund;

VI. Die besten Tage zum Rotten sind die Wintermonate: denn das Rotten ist bei der Wingertsarbeit die beschwerlichste. Sobald die Wärme anfängt, und die Tage sich verlängern, schadet der Arbeiter seiner Gesundheit und seinen Kräften durch diese Arbeit in einem Tage mehr, als wenn er in acht Tagen die sonst zu solcher Zeit gewöhnliche Arbeit verrichtet; auch kann bei dem frühen Rotten die Winterfeuchtigkeit, die zum guten Wachsthum höchst nothwendig ist, mehr eindringen, und das Feld wol ausfrieren, wodurch es zart und geschlacht wird, daß es sich wohl setzen, und den jungen Reben ein gutes Wachsthum geben könne. Denn die Felder von schwerer unartigen Erde, wenn sie spät gerottet werden, daß sie nicht mehr ausfrieren können, bleiben den ganzen Sommer schollig und klotzig auf einander liegen, setzen sich nicht zusammen, und erhalten hierdurch ein gar schlechtes Wachsthum 9.

---

drücken stärker auf die Mauern als dieser, und verursachen dadurch derselben baldigen Einsturz. Dann dringt auch die Kälte im Winter mehr an die Wurzeln der nahen Stöcke, wodurch sie erfrieren. Man sucht zum Versenken der Steine am schiklichsten einen solchen Steinort aus, auf welchem sich der Grund nicht so leicht abbaut, sondern vielmehr anhäuft. Schmitt.

9 In Rüdesheim fing man vor etlichen Jahren an, nach vollendeter ordinärer Wingertsarbeit, zu rotten. Dies war im August. Es geschah, weil zu der Zeit keine andere Beschäftigung hinderte, und

VII. Die Fehler, welche bei dem Rotten pflegen vorzukommen, sind folgende:

1) Es geschieht oft, daß unverständige Wingertsleute beim Rotten unterminiren, nämlich wenn der Rottgraben ganz fertig und ausgehoben ist, so wird an der vordern Wand ganz unten einen halben, auch ganzen Schuh breit unterminirt, d. i., Grund herausgegraben, so daß für einen halben Graben

---

man öfters zuvor im Frühjahr, wegen dem gewöhnlichen Bau, diese Arbeit abbrechen mußte. Später im Jahre war der Frost ein Hinderniß des Rottens. Die Jungfelder sind eben so gut, wie die im Winter gerotteten gedihen, und man hatte den Vortheil, mit der Arbeit voran zu kommen, und das Vergnügen zu sehen, daß jene Felder, die vor Winter geschleift, und zum Setzen bereitet, dann in den ersten Frühlingstagen, wo nur immerhin Grund zum Beifahren zu haben gewesen ist, gesezt wurden, die Frühjahrsregen alle miteinander erhielten, vor allen den Vorzug hatten. Ja etliche sezten sogar vor Winter Reislinge mit dem besten Erfolg. Man bemerkt nicht, daß sich ein solches Feld zuviel gesezt habe, obschon solches 3 auch 6 Monate bis zum Setzen liegen bleibt. Man hat vielmehr den Vortheil, hier nicht, wie öfters nothwendig geschehen muß, bis in den Juni auf einen Regen zu warten, durch welchen das Feld sich hinlänglich setzen, und die erforderlichen Feuchtigkeiten zum Gedeihen der Sezreben erhalten möge.

Schmitt.

Das Rotten geschieht bei uns theils im Herbste, theils, und noch häufiger, im Frühjahr, sobald der Boden nicht mehr zu naß ist. Gatterer.

Digitized by Google

Grund zusammenfallen müßte, darnach wird erst der ordentliche Rottgraben angefangen und ausgehoben. Die Arbeit wird durch diese Behandlung zwar befördert, sie ist aber schädlich, weil der obere gute, mit dem untern rohen Grund zu sehr vermischt wird, und das Feld den nahrhaften, fetten Untersatz nicht enthält, den es haben sollte, wie im II. Hauptst. N. II. angemerkt ist.

2) Wird manchmal so schlecht und darüber hingerottet, daß alte Weinstöcke in den neuen Rottgraben stehen bleiben, auch an der hintern Wand oft ein guter Theil Grund unaufgegraben sitzen bleibt, und die Erdschollen, die oft eine Größe von halben Pflugsrädern haben, nicht verhakt, und von einander gezogen werden. Alle diese Behandlungen sind höchst schädlich. Ich selbst kenne einen Weinberg, der nach dieser Art gerottet wurde; der Lage nach, hätte solcher ein ganzes Menschenalter aushalten sollen: allein schon bei den ersten Bogreben ist er abgängig gewesen, und nach vielen Kosten, die alle zu seiner Verbesserung angewendet und verlohren waren, wurde er in den ersten Jahren schon ausgehauen. Zu solcher nachtheiligen Arbeit gibt oft der Eigenthümer selbst die Gelegenheit: denn er sucht den Arbeitern die Umrottung seines Feldes um einen allzu geringen Lohn überhaupt zu verdingen; der arme Tag-

löhner aber, wenn er in der Noth ist, geht alles ein, dagegen, wenn er zur Arbeit kommt, und merkt, daß er bei seiner Arbeit den gewöhnlichen Taglohn nicht habe, so arbeitet er drüber hin, um sich schadlos zu halten. Ich wollte darum jedem Eigenthümer anrathen, alle seine Wingertsarbeit und besonders das Rotten im Taglohn machen zu lassen; denn hierdurch erhält der Mann jeden Abend seinen richtigen Lohn, und wird darum auch getreu und gut arbeiten [10].

---

10 In manchen Orten im Rheingau ist der Gebrauch, wenn der Rottgraben sauber ausgeschöpft und fertig ist, diesen auf der Seite des ungebauten Feldes ein wenig einzustämmen und der Länge nach Pfähle einzulegen. Alsdann wird eingezogen und ausgehoben. Findet man nun bei Fertigung des zweiten Grabens diese Pfähle auf der gebauten Grundseite wieder; so ist der Eigenthümer überzeugt, daß nichts Ungebautes sitzen geblieben sey, und der Arbeiter zieht die Pfähle wieder aus dem Grunde, um sie von neuem, wie oben vorzulegen.

Beim Ausheben und Ausschöpfen ist sorgfältig auf die Auslößung des Heckenwerks, der Bremen und Quecken ꝛc. zu sehen; auch müssen so viel wie möglich die kleinen Steine ausgenommen und auf einen Haufen zum Abtragen geworfen werden.

Auch ist es besser, wenn gegen Gewohnheit der vordern Zeiten die ausgehobenen Stücke nicht gleich beim Rotten, sondern alsdann erst zerschleift werden, wenn das Feld gebaut wird; auf solche Art erhält das Feld seine Feuchtigkeit länger, und erzielt beim Setzen geschlachteren Grund.

Digitized by Google

5) Wenn die Erde mit Schnee bedekt, oder zu hart gefroren iſt, ſo ſoll das Rotten unterbleiben, denn der untergerottete Schnee, und die gefrorne Erdſchollen bleiben ſehr lange in der Tiefe liegen, ehe ſie vergehen oder aufthauen, wodurch die eingeſezten Reben ein ſpätes und ſchlechtes Wachsthum bekommen.

Wenn hin und wieder beim Rotten ein tragbarer guter Stok ſtehen bleiben kann, ſo iſt es dem Eigenthümer nüzlich; nur darf um denſelben der Grund nicht ungerottet bleiben. Im Rüdesheimer Berg iſt man auf Beibehaltung ſolcher Stöcke wohl bedacht, und man ſieht zuweilen nicht ohne Verwunderung, wie mancher ganz alter ſchon in die Ausgabe gerechneter Stok, durch dieſe Behandlungsart ſich in dem neu gerotteten Felde wieder erholt, und gleich wieder die herrlichſten Orleanstrauben hervorgebracht hat. Schmitt.

III. Hauptstük.

Von dem Sezholz.

I. Das Sezholz, Sezlinge oder Sezreben, mit welchen die Rottfelder besezt werden, kann in Blindholz oder Reiflingen bestehen. Blindhölzer sind diejenigen Reben, welche im Frühjahre von den alten Weinstöcken genommen werden; und Reiflinge heißen dieselbigen Reben, die aber in ein gut gerottetes Feld zusammen eingestickelt werden, ein oder zwei Jahre stehen bleiben, daß sie Wurzeln ziehen, alsdann mit ihren Wurzeln ausgehoben, und gleich dem Blindholze in die Rottfelder gebracht werden [11]. Bei dem Setzen stuzt man ihnen die Wurzeln, wie solches weiter unten gelehrt wird.

II. Das Sezholz soll in dem Rheingau und an der Rohe, wo meistens bergige Gegenden sind,

---

11 Die gerotteten Felder besezt man hier mehrentheil mit blinden Reben, die man im Frühjahr von jungen, starken und fruchtbaren Stöcken abnimmt, zuschneidet, und sie bis zum Setzen einschlägt, oder auch, wenn es seyn kann, gleich versezt. Bei dem Einschlagen behauptet man, sey es gut, die Reben mit den obern Augen unten hin in den Boden zu stecken, weil sie auf solche Art nicht ausschlagen können, und so bis zur Versetzung geschüzt sind. Mit Reiflingen, die einige Jahre eingeschlagen waren und Wurzeln gezogen haben, besezt man die Rottfelder wol auch, aber doch seltner als mit den blinden Reben. Gatterer.

Digitized by Google

zwei Schuhe lang seyn, und auf der Ebene ist 1½ Schuhe hinlänglich. Es soll von guten und tragbaren Stöcken genommen werden, und eine ordentliche Dicke haben. Denn zu dünne Sezreben werden nicht sobald stämmig als andere, und kommen auch langsamer zum Tragen. Auch unten an der Rebe kann man den Kopf lassen, weil sie zum bessern Wachsthum allda viele Wurzeln ziehen wird [12].

III. Jeder Eigenthümer soll sich seine Sezreben selbst aufschlagen, oder von jenen Leuten aufschlagen lassen, denen er dieses Geschäft, wegen ihrer hinlänglichen Kenntniß und Redlichkeit anvertrauen kann: denn von gutem Sezholz hängt die Güte des Stoks ab, so wie bei dem schlechten alle Hoffnung, Mühe, Kosten und Arbeit unnöthig ist.

---

12 Das Sezholz soll im Rheingau 2½ Schuh lang seyn. Dünne Reben, die nicht so viel Mark als dicke haben, sind wachsbarer und tragbarer als dicke, bleiben auch nicht so leicht als die dicken aus und fallen im ersten Jahr bei kaltem Winter auch nicht so leicht zurük. Jedoch erfordern dünne Reben ein Jahr länger im Wachsthum, denen man aber auch dadurch zu Hülfe kommen kann, wenn man im zweiten Jahr Ende Juli's die jungen Stöcke oben abgipfelt, wodurch sie mehr in die Dikung gedeihen.

Schmitt.

Hier ist das Sezholz zwei Schuh lang, und von einer ziemlichen Dicke. Gatterer.

Digitized by Google

IV. Es soll nicht lange in der zehrenden Sonne und Merzluft liegen bleiben, sondern beim Schneiden gleich aufgerafft und gekreppelt werden; ist aber das Auskreppeln nicht so bald thunlich, so legt man es in einen kühlen und feuchten Keller, wo es einige Tage sich frisch und gut erhält. Muß es aber wegen Abgang der Zeit länger in dem Keller liegen bleiben, so begieße man es zuweilen mit ein wenig Wasser, darnach wird es gekreppelt und zugeschnitten.

V. Es würde sehr gut seyn, wenn man alle die Stöcke vor dem Herbst zeichnete, von denen das Sezholz sollte genommen werden: da aber dieses nicht wol möglich ist, besonders wenn man viel 1000 Holz nöthig hat, und solches aus andern Gemarkungen hernehmen muß; so soll man bedacht seyn, solches unausgekreppelt zu erhalten, und dann keine Rebe aufzuschlagen, die wegen einem übeln Kennzeichen verdächtig ist. Welche Kennzeichen N. IX. angezeigt sind. Schlägt man aber das Sezholz in seinen eigenen Weingärten auf, so sollen beim Schneiden schon jene Reben durch den Winzer verbrochen werden, von deren Güte derselbe nicht ganz überzeugt ist. Durch diese Sorgfalt wird man gutes Sezholz, und sogleich gute Stöcke in seinem Weingarten erhalten.

VI. Das Sezholz von Kleinberger soll niemal in einem Berge oder hitzigen Kiesboden aufgeschla-

gen werden, weil solche Felder die Stöcke bald kerbig, spitzig oder kraus machen [15]. Junge Weingärten, deren Grund in Schiefer, Leimen und Moorerde besteht, sind zum Aufschlagen die besten.

VII. Wenn das Sezholz zugeschnitten ist: so soll man es sorgfältig zu zwei hundert zusammenlegen, und so oben, in der Mitte und unten zubinden, daß es sich gerade strecken müsse, und alsdann in einen Zuber stellen, zwei bis drei Zoll hoch Wasser daran schütten, und in die Luft außer der Sonne bringen, zuweilen das alte Wasser abschütten, und frisches darüber hergießen. Dabei soll man bedacht seyn, dasselbe bei kalten Nächten an einen Ort zu bringen, wo das Wasser, darin es steht, nicht zufrieren könne.

Ich habe zwar im Jahr 1782. einige 1000 Sezholz gesehen, welche im März in einer Feldbütte im Wasser gestanden, welches so zugefroren war, daß es sammt der Feldbütte in einen Keller gebracht werden mußte, wo frisches Brunnenwasser darauf gegossen wurde, und dasselbe erst nach 5 oder 6 Tagen aufgethauet ist, daß es aus dem Eise

---

15 Die Erfahrung lehrt sogar, daß, wenn man Sezholz von Kleinberger Reben aus solchen hitzigen und bergigen Kiesfeldern nimmt, und es in besseren Boden verpflanzt, diese neu angeschlagenen Reben doch eher kerbig und untragbar werden, als jene von Sezholz aus gutem Boden. d. V.

Digitized by Google

gehoben werden konnte. Dieſes Holz wurde in ein gut gerottetes Feld geſezt, und mit Neugierde und Verwunderung habe ich ſolches oft betrachtet, wie ſchön es gewachſen, und wie gut es gerathen ſey; dieſe Anlage wurde nachher eine der beſten in der ganzen Gemarkung. Ich will aber wegen dieſer Beobachtung doch Niemand rathen, ſein Sezholz dem Froſt auszuſetzen; denn auch nur die Fürcht, es mögte ſchädlich ſeyn, iſt Urſache ſich dafür zu hüten.

VIII. Wenn es nun zum Setzen kommt, ſo ſoll das Sezholz erſt zu Hauſe wol begoſſen werden, ehe man es auf das Rottfeld trägt, und dann muß es auf demſelben in den Grund eingegraben, und nicht zu viel auf einmal ausgetheilt werden, damit es bei der Sonnenhitze oder rauhen Winde nicht zu ſehr austrokne.

IX. Das Sezholz kann auch auf folgende Art aufgeſchlagen, und mit vielem Vortheil bis zum Setzen aufbehalten werden. Man ſchneidet es nämlich ſchon vor Winter, ſobald das Laub von den Stöcken abgefallen iſt, und richtet es ſo zu, als wenn es gleich ſollte geſezt werden; alsdann legt man ſie ſämmtlich in die Erde eben ſo, wie die gelbe Rüben eingeſchlagen werden, welche Saamen bringen ſollen. Man macht nämlich mit einer Spate einen breiten Graben, legt die Reben neben einander hin, und dekt ſie mit Erde bis an das

Digitized by Google

obere Auge, welches frei bleiben muß, zu, und so geschieht es, daß selbst durch das Zudecken schon der zweite Graben gemacht wird, welcher eben so, wie der erste mit Reben belegt wird. Auf diese Art kann man in einen kleinen Distrikt viele 1000 Stük Sezholz einschlagen. Dabei ist zu beobachten, daß nie mehrere Reben aufeinander zu liegen kommen, weil sie gerne aufeinander verderben. Der Vortheil, sein Sezholz auf diese Art aufzubewahren, ist zu wichtig, als daß man ihn nicht allgemein und besonders empfehlen sollte: denn da Andere, wenn die Weinstöcke durch starke Kälte gelitten haben, ihre Felder, die sie vor dem Frost gerottet haben, entweder unbesezt liegen lassen müssen, oder solche mit Reben, die vom Frost gedrükt seyen, besetzen können; so hat jener sein gutes Sezholz, das schon vor Winter eingeschlagen ist. Durch das Einschlagen bleibt es frisch und grün, die Winterfeuchtigkeit macht es so biegsam wie Wachs, daß bei dem Setzen keine Rebe verbrechen wird, und es wächst so gut, als das beste in dem Frühjahre eingeschlagene Sezholz. Die Probe hierüber ist überzeugend gemacht, und ich kann jedem Zweifler die schönsten Weingärten zeigen, die mit solchem Sezholz angepflanzt sind.

X. Man wird wol thun, wenn man das Sezholz, welches auch im Frühjahre aufgeschlagen wird, auf die nämliche Art in Grund legt, anstatt daß man es zusammen bindet, und in Wasser stellt.

Digitized by Google

XI. Das Sezholz, welches im Frühjahre aufgeschlagen wird, da der volle Saft schon in dem Holze ist, darf nicht gleich gesezt werden; denn die Erfahrung lehrt, daß sehr vieles davon ausbleibt. Es muß 4 bis 5 Tage aufbehalten werden, ehe man es sezt [14].

Fehler, welche beim Aufschlagen des Sezholzes zu geschehen pflegen.

I. Die gewöhnliche Art, das Sezholz aufzuschlagen, ist folgende: Man sucht die Reben in einem Weingarten, der geschnitten ist, oder beim Schneiden zusammen, bindet sie in eine Last, so viel ein Mann auf einmal tragen kann, und bringt sie nach Haus; dann werden sie in Wasser gesezt, und bleiben allda 5 bis 6 und mehrere Tage stehen, bis der Winzer Zeit hat, solche auszukreppeln und zuzuschneiden. Nun geschieht es, daß viele, und oft ein dritter Theil von diesen Reben nicht in das Wasser reichen, mithin durch die Sonne und Luft schon vertroknen und verderben, ehe sie zugeschnitten werden; darum manchmal in den Rottfeldern so vieles ausbleibt, ohne daß man wisse, wo es herkommt. Die Ursache aber ist, weil die Reben

14 Nach hiesigen Erfahrungen scheint es besser zu seyn, das Holz so schnell als möglich zu setzen.
Schmitt.

Digitized by Google

aus sorgloser Behandlung schon abgestorben gewesen sind, ehe sie gesezt wurden.

II. Ein Winzer, der es zwar gut meint, aber nicht Erfahrung genug hat, sezt manchmal das schön zugeschnittene Sezholz in einen Mistpfuhl, damit seine jungen Sezlinge gute fette Nahrung schon einsaugen sollen, ehe sie gesezt werden; allein diese Nahrung ist zu gut, der unvergohrne Mistpfuhl ist zu scharf und beißend, daß die Sezreben absterben, und zu keinem Wachsthum gelangen können.

III. Es ist ein großer Fehler, daß man das Sezholz auf dem Markte kauft, wohin es häufig zum Verkauf getragen wird; denn die meisten Leute sind mit der Behandlung ihrer Weingärten noch wirklich zu sorglos, als daß sie sich die Mühe geben sollten, die falschen Stöcke gänzlich auszurotten und nur die guten fortzupflanzen. Doch ist hier der Betrug des Verkäufers nicht so groß. Aber weit größer ist das Verbrechen jenes Mannes, der vorläufig einen Akkord macht, um gutes Holz zu liefern, und dafür einen doppelten, oft dreifachen Lohn erhält, wenn dieser unbekümmert die Sezreben zusammenkauft, und damit ausliefert. Auf diese Art wurde einer meiner Freunde im Jahr 1777. betrogen: derselbe brauchte damals gegen 14000 Stük Sezreben; er machte zu dessen Lieferungen einen Akkord, das 1000 zu 2 fl. 24 kr. mit

Leuten, die sich durch vorhergängige Lieferungen ein Zutrauen schon erworben hatten; nun aber kauften sie das Sezholz in ihrem Orte das 1000 zu 20 kr. zusammen, thaten die Lieferungen, und betrogen den guten Käufer so, daß er noch wirklich mit Ausrottung falscher Stöcke zu thun hat. Diese und dergleichen höchst schädliche Betrügereien sollten Jedermann zur Warnung dienen, und dahin anweisen, alle die Sorgfalt anzuwenden, die zur Erlangung guten Sezholzes oben angeführt ist.

Digitized by Google

IV. Hauptstük.

Vom Setzen der Rottfelder.

I. Der Hauptvortheil beim Setzen eines Rottfeldes besteht darin, daß die eingesezten Reben mit Grund oder Sand wohl geschlossen werden, und daß die Stöcke nicht zu enge zusammen kommen.

Das erste dient zum guten Wachsthum, und das andere ist zur Tragbarkeit nothwendig. Die Rebe, welche nicht rund um mit Grund geschlossen ist, erstirbt in sich selbst, weil sie ihre Wurzeln nicht ausgießen kann, und die Stöcke, die zu enge zusammen sitzen, bringen keine Früchte, sie benehmen sich die Luft, die zur Tragbarkeit nöthig ist.

II. Das Rottfeld muß abgeschlagen werden, ehe man zu setzen anfängt; man messe die Breite des Feldes ab, und richte es so ein, daß, so wie im Rheingau, wo die Weinstöcke plankenartig gezogen werden, die Reihen, es mögen Riesling oder Kleinberger seyn, auf der Ebene, und in den Bergen, wo Orleans gepflanzt wird, vier Schuh, in den Bergen aber, wo Riesling gepflanzt wird, 5½ Schuh von einander zu stehen kommen; und damit dieses sowol nach der Länge als Breite in gerader Linie geschehen möge, so nimmt man eine lange Schnur, macht nach derselben mit einer Hacke die allgemein bekannten Merkmale, wohin

Digitized by Google

die Stöcke gesezt werden sollen. An der Nohe und in andern Gegenden, wo vierkantige Stöcke gepflanzt werden, müssen solche auf der Ebene 5 Schuh, und in Bergen, wo Rieslinge gepflanzt werden, 4½ Schuh von einander gesezt werden. Die Ursache dieser Verschiedenheit kommt daher, weil die Stöcke auf der Ebene mastiger sind, und weniger Luft haben, als jene in den Bergen, und die Kleinberger mehr Holz treiben als Rieslinge; darum man diese auch weiter von einander setzen muß, damit sie einander nicht verstrummen. Wenn nun ein Feld, wie es oft zu geschehen pflegt, nach dieser Vorschrift für 6 Zeilen zu eng, und für 5 Zeilen zu breit wäre: so wollte ich Jedermann anrathen, lieber 5 als 6 Zeilen zu haben, da 5 Zeilen mit überflüssiger Luft mehr und bessere Früchte bringen, als 6, die zu dicht stehen, die Nahrung und Gedeihen einander benehmen [15].

---

15 Wo man gewohnt ist, jedem Stok nur einen Pfahl zu geben, dürfen die Stöcke mehr nicht als 3 Schuh von einander gesezt werden, sonst müßte man für die Bogreben zwei Mittelpfähle aufstecken, oder die Bogreben so viel länger machen, wodurch dann der Rieslingstok, der ohnedies kurz gehalten werden soll, sich zu sehr verlängern würde. Diese werden auch nur 1 Schuh als Sezreben von einander gesezt.

Vor 30 Jahren fiel es einem Eigenthümer ein, in einem kiesigten Boden, wo ihm vermuthlich die Stöcke sehr gerne ausgiengen, die Sezreben

Digitized by Google

III. Die Reben sollen nach Art der Rheingauer der Länge nach einen Schuh weit, und zwar jede besonders und nicht in ein Loch 2 gesetzt werden. Nach der an der Nohe und in dem Gau gewöhnlichen Art pflanzt man sie einen Schuh ins Quadrat von einander, hiedurch kann der Stok wohl gebaut, und vom Unkraut und Ungeziefer gereinigt und rein gehalten werden. Dabei ist anzurathen, daß in dem Rheingau bei jedem Stok eine Rebe, und auf dem Gau zwei, nämlich auf jeder Seite eine mehr angesezt werde, als Schenkel bei einem jeden Stok nöthig sind: denn da die Reben nicht alle wachsen, so bleibt doch der Stok, wenn auch hier und da etwas ausbleibt, in seinen Schenkeln vollzählig; und wachsen sie alle, so werden bei den ersten Bogreben die überflüssigen und falschen ausgerissen: dadurch wird dem vielen Einlegen vorgebeugt, und der junge Weingarten, schon beim Aufkommen, vom falschen Holze gereiniget.

1½ Schuh in die Zeilenhöhe von einander, und so zwei und zwei in ein Loch zu setzen; allein er fand wenig Nachahmer, und wirklich ist dieser Weinberg jezt schon wieder Acker. Wahrscheinlich haben bei dieser Anlage die Bogreben die Schenkel, oder diese jene verstrummt. Schmitt.

Die Stöcke sezt man 3 — 4 Schuhe ins Gevierte von einander, wobei man eine Schnur gebraucht, um sie besser in eine Linie zu bringen.

Gatterer.

Digitized by Google

IV. Das Setzen soll im April [16] auf folgende Art geschehen: Man räumt mit dem Griffel des Sezstickels den obern troknen Grund hinweg, und macht alsdann mit dem Sezstickel ein Loch beinahe so tief als die Sezrebe lang ist; dann thut man die Rebe hinein, und drükt sie so tief hinunter, bis sie unten aufsizt, und mit dem obern Auge der Erde gleich und frei bleibt; demnächst nimmt man zarten Grund, läßt das Loch damit zulaufen, und rüttelt ihn, durch das Hin- und Herbewegen der Rebe, hinunter, daß er sich um solche, besonders in der Tiefe, wohl anschließe. Ist aber das Feld zu steinig, oder der Grund so storrig, daß man ihn nicht könne zu der gesezten Rebe laufen lassen; so nimmt man feinen Sand, der trocken seyn muß, und läßt ihn zu der Sezrebe laufen, bis das Loch voll ist: durch diesen Sand wird die Rebe von selbst geschlossen, und sezt sich derselbe durch jeden Regen noch fester bei, daß die Rebe sicher wachsen, und sicher nicht ausbleiben wird [17].

---

16 Man muß dieses Setzen im April nicht so verstehen, als wenn man diese Jahrszeit besonders abwarten müßte: denn je früher das Rottfeld gesezt werden kann, desto besser ist es; nur soll man nicht über den April hinaus warten. A. d. V.

17 Das Setzen geschieht gewöhnlich gegen den April hin, vermittelst eines Sezstickels, mit welchem man ein beinahe so tiefes Loch macht, als die Rebe lang ist. In dieses Loch drükt man nun die Rebe, bis sie unten aufsizt, und mit den obersten Augen nur

Digitized by Google

V. Diese Art mit Sand zu setzen, habe ich aus eigner Erfahrung in allem Betracht für die beste befunden: man braucht dabei den Grund mit dem Sezstickel nicht beizudrücken, wodurch die eingesezte Rebe, besonders in steinigen Feldern, oft in der Erde verlezt wird, denn der Sand lauft von sich bei, und schließt die Rebe von selbsten; er verwahrt auch den Schenkel bis in das späteste Alter vor Ungeziefer und Fäulniß, und befördert ein gewisses und schnelles Wachsthum: darum sollte es dem Eigenthümer auf diese wenigen Kosten nicht ankommen, um ein viertel Feld zu setzen, drei bis vier Karren voll Sand fahren zu lassen.

VI. Die Stöcke, wenn sie nun gesezt sind, sollen nicht zugehäufelt oder mit Grund bedekt werden: die Ursache, warum dieses dem alten Herkommen gemäß zu geschehen pflegt, finde ich darin, daß man sie noch vor etwa einem einfallenden Maifrost, oder vor heißen Sonnenstrahlen bewahren wolle. Diese Ursachen lassen sich zwar hören, sie sind aber des Schadens halber, der dar-

---

frei bleibt. Dann füllt man das Loch durch Hin- und Herschütteln, und bedekt das obere Auge nur ein wenig mit lockerer Erde, um es gegen den Frost zu schützen. Von blinden Reben sezt man gewöhnlich zwei in ein Loch, wovon die eine, wenn beide wachsen, hernach weggenommen wird. Von Reiflingen kommt aber nur eine hinein, weil diese sicherer fortkommen. Gatterer.

Digitized by Google

aus entstehen kann, nicht hinlänglich, daß man sie empfehle. Dieser besteht hauptsächlich darin, daß

1) durch das Aufhäufeln der Regen von der Mitte des Stoks abgeleitet, und neben hin geführt wird, da er doch den eingesezten Reben hauptsächlich zufließen, und denenselben durch sein Einsinken den Grund oder Sand mehr anschließen und befeuchten sollte; darum scheint es besser zu seyn, wenn die Stöcke nicht gehäufelt werden.

2) Ist die Erde schwer und unartig, so geschieht es, daß sich solche durch den Regen so fest auf die zugedekten Stöcke zusammensezt, daß die obern Augen nicht hindurch wachsen, sondern erkranken, oder aus Mangel der Luft absterben müssen.

Ich rede hier aus eigener Erfahrung: die Reben, welche das erste Jahr wegen aufgehäufter Erde nicht aufwachsen können, schlagen das andere Jahr aus, wenn sie aufgegraben sind, allein die meisten bleiben aus, und sind schon in sich abgestorben.

3) Der Maifrost stört freilich das Wachsthum an den jungen Sezlingen, ob er sie gleichwol nicht ganz verdirbt. Um aber dieses Uebel zu heben, so kann man die obern Augen mit leichtem Grund oder Sand, durch welchen sie leicht wachsen können, ein wenig bedecken; so werden sie im Fall eines Maifrostes ganz sicher wieder ausschlagen, und

Digitized by Google

gleich andern Reben fortwachsen. Häufeln aber soll man die Stöcke nicht, damit der Regen desto besser in die Mitte des Stocks dringen, und seine gute Wirkung thun könne. Die Sonnenstrahlen aber schaden gar nichts, denn die Rebe wird oben im Wachsthum behalten, so lang sie unten Feuchtigkeit und Nahrung hat.

V. Haupt-

Digitized by Google

V. Hauptstük.

Was bei Anpflanzung junger Weingärten am vortheilhaftesten sey, Reiflinge oder Blindholz zu setzen.

I. Die Reiflinge, wie im II. Hauptst. N. I. angemerkt ist, sind gutes Blindholz, welches ein oder zwei Jahre in einem gut gerotteten Feld eingesezt war, und Wurzeln gezogen hat, dann mit seinen Wurzeln ausgegraben, und in ein Rottfeld nach folgender Anweisung gesetzt wird.

II. Zu zwei Männern, welche das Setzen verrichten, muß ein dritter seyn, der die Würzelchen abschneidet und das Holz hinter die Setzer hinlegt, damit solche nicht aufgehalten, und die Sezlinge nicht lange in der Luft und Sonne liegen bleiben, und vertroknen mögen.

Zwischen beiden Männern wird ein Zuber mit trockenem feinen Sand gestellt, den eine Person durch anhaltendes Zutragen unterhalten muß, alsdann werden sie nach Anweisung, wie im IV. Hauptst. N. IV. angeführt ist, mit Sand gesezt; wollte man sie mit Grund setzen, so würde derselbe an den mittleren Würzelchen ganz hangen bleiben, die untern ungeschlossen und frei seyn, und dadurch verderben müssen, der Sand aber lauft von oben bis unten hin und schließt die ganze Rebe.

Digitized by Google

III. Die Vorzüge, die man bei den Reiflingen vor dem Blindholz hat, sind folgende:

1) Man ist von den Reiflingen überzeugt, daß sie frisch, gut und wachsbar sind; denn sie haben schon Wurzeln gezogen und sind ausgewachsen. Diese Zuverläßigkeit kann man an dem Blindholz nicht haben.

2) Sie wachsen zuverläßig, und werden in den rohesten Feldern und steinigen hitzigen Bergen, unter 100 kaum 5 ausbleiben, da das Blindholz gar oft kaum zur Hälfte aufkommt, wie jeder Weingutsliebhaber schon wird erfahren haben.

3) Sie wachsen schneller auf, und kommen ehender zum Tragen, als das Blindholz.

5) Die Reiflinge geben mir eine reine und unvermischte Gattung von Trauben, die ich haben und anpflanzen will. Denn da ich mir die Reiflinge selbst ziehen soll, so muß ich die Reben, welche andere Gattungen sind, als ich haben will, ausreißen. Nämlich wenn das Blindholz, um Reiflinge zu ziehen, eingestickelt ist, und die Augen aufbrechen und Laub zeigen; so kann man alle Gattungen von einander unterscheiden: in diesem Falle muß man alle die ausreißen, welche von einer andern Gattung sind, als man haben will. Auf diese Art und nicht anders kann man reine Sezlinge von einerlei Sorte erhalten. Bei dem Blindholz aber ist eine

solche richtige Unterscheidung auch von den erfahrensten Wingertsleuten nicht möglich. Aus diesen Vorzügen also ist anzurathen:

5) Daß man die Rottfelder mit Reislingen und nicht mit Blindholz setzen möge. Durchgehe man die besten Wingertslagen, z. B. den Rüdesheimer Berg, der uns am Rheinstrome den besten Wein liefert; man wird finden, daß dieser edle Berg mit vielerlei Sorten der schlechtesten, die vielleicht in vielen Weingärten den dritten Theil ausmachen, vermischt ist. Die Orleanser Traube ist die rechte Zierde dieses Berges, der in Rüksicht der Güte und Vielheit des Weins der beste ist; und warum ist man nicht mehr besorgt, diesen edlen Trauben allein mit Sorgfalt auszuwählen und fortzupflanzen? Ziehe man seine Reislinge selbst nach gegebener Vorschrift, und besetze damit seine Rottfelder; dann wird man die rechte Sorte von Trauben in seinem Felde haben, mehr und köstlichern Wein machen, als bisher geschehen ist [18].

---

18 Der Stok von Blindholz ist allezeit der dauerhafteste; wenn er einmal angeschlagen ist, bleibt er in seinem ersten Wachsthum ungestört stehen, welches der Fall bei Reislingen, die jedoch sicherer wachsen, nicht ist. Was hier angeführt ist, daß nämlich vielleicht in vielen Weinbergen des Rüdes-

IV. Die Fehler, welche beim Anpflanzen junger Weingärten pflegen vorzukommen, und die Ursache, warum die Stöcke darin oft so schlecht wachsen, bestehen erstens in der Art zu setzen, und zweitens in der Behandlung.

1) Die gewöhnliche Art zu setzen ist folgende: Es wird mit dem Sezstickel der obere trokne Grund hinweg geschoben, dann mit demselben ein Loch in die Erde gestoßen, und die Sezrebe hineingesteckt, demnächst wird

---

heimer Bergs vielerlei der schlechtesten Sorten Trauben den dritten Theil ausmachten, ist dermalen ganz unrichtig, indem die sogenannten Lambers beinahe ganz, und Kleinberger Trauben zum größten Theil ausgerottet sind. In ältern Zeiten schien man den lieblich-süßen Saft der sogenannten Lamberstrauben, so wie der Kleinberger nicht blos allein, um mehrern Wein zu machen, sondern vorzüglich aus der Ursache in dem bekanntlich so edlen Rüdesheimer Berg zu ziehen, um dem Orleaner gleich schon in den Weinbergen einen weichern verhältnißmäßigen Zusatz zu verschaffen, der ihm in mannichfaltiger Hinsicht ganz und gar nichts schadet, im Gegentheil ihm nöthig ist. Allein seitdem man besser eingesehen hat, daß die Orleansrebe immer so viele, wo nicht mehrere und sicher größere, vollkommnere und köstlichere Trauben erzeugt, so vergönnen wenige Rüdesheimer Bergweinbergsbesitzer diesen minder guten Trauben in ihren Weinbergen eine Stelle, sondern besetzen sie größtentheils mit Orleaner, und geben allenfalls, wenn sie es für dienlich erachten, ihrem Orleaner Wein den nöthigen Zusatz im Faß, wobei

eine Hand breit neben der eingesezten Rebe der Sezstickel eingestochen, um die Erde beizudrücken und die Rebe zu schließen. Diese Art ist nicht die beste; denn durch das heftige Beidrücken wird die Rebe in steinigen Feldern gar leicht verlezt; auch drükt sich die schwere unartige Erde nicht so bei, daß die Rebe gänzlich geschlossen sey; meistens bleibt sie unten, wo sie die ersten und besten Wurzeln haben sollte, weil man mit dem Sezstickel

---

sie den Vortheil haben, z. B. von ihrem besten Rieslingvorlauf eine halbe Ohm, auch öfters mehr oder weniger in ein Stük Orleaner zu thun, oder den schiklichen Zusaz in kleinern Gefäßen zuvor so zu bestimmen, daß er nicht mehr und nicht weniger als diese seine Bestimmung und Absicht erheischt, wirken solle, wo hingegen auch viele diese Operation ganz unterlassen, und nach dem Verkauf der hierin bekannten merkantilischen mehrern Geschiklichkeit lediglich überlassen. Jedoch muß in Ansehung der Traubengattungen annoch bemerkt werden, daß sogenannte Fleischtrauben, Traminer, vulgo Dreimänner, dem Ertrage und Güte des Weins eben nicht schädlich sind, weilen sie an guten Stellen, in heißen Bergen eine vorzügliche Zeitigung erhalten. — Im Rheingau und besonders zu Rüdesheim ist man gegenwärtig mit Löblichkeit beflissen, nicht allein auf die Erziehung vielen, sondern auch vorzüglich guten Weins zu sehen. So hat der allda begüterte Herr Graf von Ostein mehrere Morgen im besten und hizigsten Bergtheil blos mit Rieslingen angelegt, welchem Beispiel auch minder ansehnliche Besizer zwar in min-

nicht wol beikommen kann, frei und unge-schlossen, weshalb sie zu keinem Wachsthum kommt, und hierdurch dem Eigenthümer einen wesentlichen Schaden verursacht wird.

Man pflegt solche schlecht gewachsene Felder das andere Jahr nachzusetzen: allein dieses geräth selten, erstlich weil es zu spat geschehen kann, nämlich erst zu der Zeit, wenn man sieht, was ausgeblieben ist; und zweitens, weil das Feld schon zu fest sich

---

der guten Berggegenden nachfolgen; und ich bin mir sicher, daß wenn auch der erstere Weinberg in Zeit 4 bis 5 Jahren seine vollen Früchte bringt, er jener dritten Theil oder auch die Hälfte, die er weniger, als wenn er blos mit Orleanstrauben, die jedoch auf diesem Plaz auch vorzüglich gut werden, und unter dem Namen des bekannten Spaniolweins allda wol bekannt und berühmt sind, bepflanzt wäre, ausgeben wird, durch seine vorzügliche Güte hinlänglich wieder ersezt, den Johannisberger, Hinterhäuser ꝛc. wo nicht übertreffen, doch sicher erreichen werde. Und wenn man endlich die zu bekannten Verkaufspreiße der Schloß Johannisberger von 1000 bis 3 auch 4000 fl, dann des von Boosischen Hinterhäuser Stüks des Jahrs 1800 um 1800 fl, des Jahres 1802 um 1805 fl. nebst 18 fl. 45 kr. per Stük stipulirt gewesenen Kellergebühren nimmt, in denen bekanntlich sich kein anderer Saft als der aus den edlen Rieslingtrauben befindet; so verdient das gute Beispiel dieser einigen, zumalen wolbemittelten und stark begüterten Individuen allerdings einige Nachahmung.

Schmitt.

zusammengesezt hat. Es bleibt also nichts übrig, als das sechste und siebente Jahr sich mit Einlegen zu beschäftigen, welches gewiß schädlich ist [19].

2) Das Rottfeld, wenn es gesezt ist, pflegt man mit allerhand Gattungen von Lebensmitteln anzupflanzen, um sich gegen die Rottfelder schadlos zu halten. Gelbe Rüben, Kartoffeln, Kappes, Bohnen sind es, die man sehr reichlich in großer Menge darauf zieht; oft werden die guten Weinreben durch solche Anpflanzungen überwachsen, und der Erfolg hievon ist, daß solche Rottfelder schlecht wachsen, oder gar zum großen Schaden zurükschlagen, und daher ein theures Gemüs dem Eigenthümer mittheilen. Es ist zu bewundern, daß hauptsächlich die Endzeilen mit Kartoffeln und Dikbohnen wohl besezt werden, als wenn solche mehr dann die andern Zeilen in der Mitte des Feldes ver-

---

19 Das Nachsetzen ist immer gut, öfters unentbehrlich, und nicht so kostspielig, daß es die Mühe nicht lohnen sollte. Man braucht eben nicht abzuwarten, bis die jungen Sezlinge des vorigen Jahres auszuschlagen und zu grünen anfangen. Man berührt nur die außer dem Boden hervorstehenden jungen Sezlinge, biegt sie etwas mit dem Zeigefinger schief abwärts, wo alsdann jene die gut sind, und sicher wieder ausschlagen, zurükschnellen, hingegen die abgestandenen abbrechen. Schmitt.

Digitized by Google

tragen könnten, da doch die angrenzenden alten Weingärten den Endzeilen die Nahrung benehmen, und so schon um einige Jahre, gegen die andern Zeilen, zurükfetzen. Man pflanze daher in die Jungfelder wenig oder nichts. Es ließe sich behaupten, daß die Gemüspflanzen anderer Nahrung bedürfen, als die Weinstöcke, folglich würde bei der Anpflanzung Eins dem Andern nicht schaden; allein die Erfahrung lehrt uns das Gegentheil: bei einem Jungfeld zeigt sich der Schade ganz deutlich, wenn es zu viel mit allerhand Nahrungsmitteln besezt ist, bei geringerer Anpflanzung ist er nicht so kennbar. Die Quecken und alles andere Unkraut bedürfen anderer Nahrungsmittel als der Weinstok, und doch sind sie demselben schädlich, und man sucht ihn davon zu reinigen [20].

---

20 Es ist allerdings ein Unterschied zu machen. Wenn man doch in den ersten zwei Jahren durch Pflanzung dem Rottfelde unschädlicher Lebensmittel einigen Nutzen aus demselben ziehen, und sich dadurch gegen die Rottkosten einigermaßen wenigstens entschädigen kann, warum soll dies der Eigenthümer nicht thun? So sind z. B. Kappes, Wirsing, Kohlraben, ganz und gar dem Feld ohne Nachtheil, und Runkelrüben minder schädlich. Kartoffeln, Bohnen ꝛc. müssen ganz aus den Feldern bleiben. Bei strenger Hitze geben die Blätter dieser Pflanze den jungen Reben gedeihlichen Schatten. Schmitt.

Digitized by Google

Von Ausbesserung der ausgebliebenen jungen Stöcke.

Es pflegt öfters zu geschehen, daß in solchen Jahren, in welchen ein junger Weinberg angelegt wird, ein heißer und trockener Sommer einfällt, in welchem die eingesezten Reben vielfältig verderben und ausbleiben, und wobei das Nachsetzen nothwendig ist. Dieses Geschäft pflegt gewöhnlich im Frühjahr zu geschehen; nach meiner Anweisung aber schon vor Winter, sobald das Laub von den Stöcken abgefallen ist, und das Holz seine völlige Reife oder Zeitigung hat. — Dieses Nachsetzen kann am sichersten mit Reistlingen, aber auch nüzlich mit Blindholz geschehen. Es ist S. 21. No. IX. die Anzeige geschehen, daß man vor Winter die Sezreben schneiden, und durch das Einschlagen in Grund, bis zum Frühjahr zum Setzen aufbewahren kann; jeder Weingärtner wird sich hierdurch überzeugen, daß solche Reben also auch noch vor Winter an jenen Ort gesezt werden können, wohin sie erst im Frühjahr zu kommen bestimmt waren. Der Vortheil dabei ist:

a) Nach dem Herbst kann man durch den frischen Auswuchs am besten erkennen, welche Reben gewachsen oder ausgeblieben sind. Man verfehlt also keinen Saz, wenn das Nachsetzen schon vor Winter unternommen wird.

Digitized by Google

b) Bei heißen, troknen Sommern bleibt das Rottfeld locker, und wird sich erst durch die kommende Winterfeuchtigkeit zusammensetzen. Ist nun schon vor Winter das Nachsetzen mit Blindholz oder Reistingen geschehen; so werden die nachgesezten Reben desto mehr von dem Grunde geschlossen werden, jemehr sich das Feld setzen wird, und auch sicherer wachsen, als wenn sie erst im April gesezt würden.

Digitized by Google

VI. Hauptstük.

Von der Bearbeitung der jungen Weingärten bis in das fünfte Jahr.

I. Wie ein Rottfeld gesezt ist, so bleibt es den ganzen Sommer, ohne weiter etwas daran zu machen, bis nach dem Herbst stehen, alsdann wird es zugegraben [21].

II. Bei dem Zugraben ist zu beobachten, daß, besonders in den Bergen, der Grund nicht von obenher in die jungen Stökchen gezogen werde, wodurch sie sich bergab senken müssen, und durch solchen wiederholten Bau, aus ihrer geraden Stellung gebracht, und verschleift würden; auch sollen sie dabei nur so viel mit Grund bedekt werden, daß man sie noch immer sehen, und bei dem

---

21 Wenn der Juni, Juli, auch August, nicht zu heiß sind, zuweilen Regen haben; so ist es sehr gut, wenn die Jungfelder des ersten Jahrs 4 Finger tief aufgehäkelt werden, wodurch dieselben von Unkraut gereinigt, vor dem Ausfallen des Saamens desselben verwahrt, und vorzüglich zu Einnehmung gedeihlicher Regen empfänglicher gemacht werden. Schmitt.

Diese Arbeit, so wie mehrere andere, könnten durch den Schaufelpflug, besonders in Weingärten, die nicht felsig und nicht zu abhängig sind, oder in Mauern liegen, auf die wolfeilste und leichteste Art geschehen. A. d. H.

Digitized by Google

nachherigen Aufgraben mit dem Karst schonen könne.

III. Wenn einige Stöcke bei einem schweren Gewitter mit Kummer sollten zugestößt werden, so muß man sie aufraumen, daß sie Luft bekommen, weil sie sonst unter dem Kummer ersticken müßten. Wenn man bei solchen Stöcken findet, daß Augen in der Erde auswachsen; so darf man diese der freien Luft und Sonnenhitze nicht aussetzen, man muß sie wieder mit etwas Erde bedecken, oder etwas Laub darauf legen.

IV. Das zweite Jahr wird das Jungfeld im Frühjahr aufgegraben, im Juni gleich gegraben, und nach dem Herbste wieder zugegraben: diese dreifache Bearbeitung dient hauptsächlich dazu, daß das Unkraut nicht überhand nehme. Dabei ist zu beobachten, daß das Aufgraben nicht vor dem Mai geschehen möge, weil oft im April noch strenge Kälte einfällt, und hiedurch die jungen Schenkelchen gar leicht erfrieren könnten.

V. Im dritten Jahre wird das Jungfeld aufgegraben und gerissen, d. i., man reißt dem Schenkel seinen ganzen Aufwuchs ab, und läßt ihm nur einen Zweig von einem oder zwei Augen stehen, wo er aufwachsen soll. Alle Augen darf man ihm nicht abreissen, weil es zu langsam zugeht, bis er neue Augen ansetzen kann, und darum oft sich

Digitized by Google

verblutet, und in seinem eigenen Saft ersticken muß. Alsdann giebt man jedem Schenkel einen Pfahl, damit man ihn aufrecht anbinden könne, wenn er sich ungefähr gesenkt, oder verschleift haben sollte, und auch die Lotten daran zu binden, damit sie nicht vom Wind abgejagt werde.

Ich habe schon mehrmals bei Jungfeldern, die gerissen waren, die Beobachtung gemacht, daß ich die Lotten, wenn sie gegen eine Elle lang ausgewachsen waren, und von dem Winde konnten abgejagt werden, mit einem scharfen Messer in der Mitte abschneiden ließ. Dieses wiederholte ich im nämlichen Jahre, so oft die Lotten wieder ausgewachsen, und zu der vorigen Größe gekommen waren. Der Erfolg war dieser, daß 1) der Wind keinen Schaden thun konnte; 2) daß die Schenkel in der Erde dicker und stämmiger wurden, als gewöhnlich; und 3) daß solche in dem folgenden Jahre weit schöner gewachsen sind, als andere, die ihren ganzen Auswuchs ungehindert und unabgeschnitten behielten. Dieses Mittels können sich vorzüglich die armen Leute bedienen, sie sparen dabei für das erste Jahr die Pfähle, und bringen ihrem Feld einen wesentlichen Nutzen.

Die Jungfelder, wenn sie gerissen sind, sollen nach dem Herbst einen Korb voll Gassengrund, oder einen halben Korb guten Dung bekommen, damit sie im folgenden Jahre, wenn sie geknotet werden, schönes Holz treiben, und das Jahr darauf Bogreben tragen können.

Digitized by Google

VI. Im vierten Jahre wird das Jungfeld auf Knoten gesezt, d. i., alle Reben, die der junge Schenkel ausgetrieben hat, werden abgeschnitten, nur eine, die am besten oben auf dem Schenkel sizt, bleibt stehen, und erhält einen Knoten von drei bis vier Augen. Der Bau in diesem Jahre ist der gewöhnliche Wingertsbau.

VII. Im fünften Jahre werden Bogreben aufgesezt. Sollte aber der Schenkel noch schwach seyn, so erhält er abermal einen Knoten und keine Bogrebe; so ist besser ein Jahr später, als ein Jahr zu früh Bogreben aufzusetzen. Durch das öftere Knotenaufsetzen wird der Schenkel in der Erde stark und stämmig genug, daß er eine Bogrebe tragen, und einen für die Zukunft dauerhaftern Schenkel geben könne; sezt man ihm aber zu früh eine Bogrebe auf, so treibt er in der Höhe zu viel aus, bleibt schwach in der Erde, und wird in die Länge nicht bestehen.

In diesem fünften Jahre, bei den ersten Bogreben wird das Feld nach gewöhnlicher Art gedüngt; es erhält dadurch einen Zusaz an Kräften, daß es seine ersten Früchte nicht allein reichlich mittheilen, sondern auch für die Zukunft sich erhalten, und noch verbessern könne [22].

---

22 Die Rottfelder läßt man liegen bis nach dem Herbst, wo man die starken jungen Triebe etwas abstumpft, und die Stökchen zugräbt, um sie gegen die Kälte

Digitized by Google

VII. Hauptstük.

Was für Sorten von Trauben anzupflanzen seyen.

Ich muß bekennen, daß mir alle die Sorten von Trauben, welche in mehreren naturhistorischen und ökonomischen Schriften aufgezeichnet sind, noch nicht alle bekannt sind, vielweniger daß ich von ihren Eigenschaften einen empfehlenden Beweis und Erfahrung hätte. Doch halte ich sicher dafür, daß wir in unserer Gegend des Rheins und der Nohe noch andere Sorten von Trauben mit Nutzen pflanzen könnten, als wir gewohnt sind. Ich wünschte, daß eine Gesellschaft von Wingertsverständigen und Weinliebhabern zusammentreten, und Versuche anstellen mögten, welche Sorten in Rükſicht der Güte des Weins, des reichen Ertrags, und der Dauer und Haltbarkeit des Stoks, ohne auszuarten, die besten seyen. Meines Orts bin ich

---

zu schützen. Alsdann werden sie im folgenden Frühjahr, doch nicht zu frühe auf, und im Herbste wieder zugegraben. Im dritten Jahre gräbt man sie wieder auf, reißt dem Stok den ganzen Wuchs ab, und lößt ihm nur einen Zweig von 1 — 2 Augen, giebt ihnen Pfähle, düngt sie, wenn es nöthig ist, nach dem Herbst, und gräbt sie zu. Im vierten Jahre, da der eigentliche Wingertsbau anfängt, sezt man Knoten, und im fünften, wann die Reben stark genug sind, sezt man Bogreben auf.

Gartterer.

bereit alles dafür anzuwenden, und es nachher mitzutheilen, sobald ich etwas mit Ueberzeugung gefunden habe.

Gegenwärtig sind es zwei Sorten, nämlich Rieslinge und Kleinberger, die in unserer Gegend am Rhein und der Nohe hauptsächlich gepflanzt werden, obgleich vielleicht 30 und mehrere andere Sorten denselben untermischt sind [23].

Der Riesling ist ein kleiner runder, aber harter und sehr gewürziger Traube, der eine gute und hitzige Lage nöthig hat, wenn er zu seiner völligen Zeitigung kommen soll; dagegen gibt er auch den köstlichsten Wein, wofür uns Hochheim, Johannesberg, Rüdesheim, Hinterhausen, Hattenheim, Markebrunner Bürge sind [24].

---

23 Die Haupttrauben in hiesiger Gegend sind die sogenannten Kleinberger, dann finden sich außer den Rieslingen, von denen es hier und da auch noch ziemlich giebt, viele Sorten von weißen und schwarzen Trauben unter denselben vermischt.

Gatterer.

24 Der Riesling ist im Rheingau der vorzüglichste und häufigste Traube, jedoch nur nach Gestalt des Bodens vorzüglich zu empfehlen. Wo das Feld für Kleinberger günstiger ist, wo sie nicht so bald herbig werden, wie dieses von Asmanshausen abwärts der Fall ist, wird man die Einwohner wol kaum von dem ergiebigeren Kleinberger abbringen können.

Verschiedene Traubenarten, deren wol mehr als dreißig hier dem Namen nach bekannt sind, sind wol mit unter sehr angenehm zum Essen, geben

Der Kleinberger ist ein großer süßer Traube, der leicht zeitig wird, vielen und süßen Wein gibt.

Der Riesling hat im Rheingau, und der Kleinberger diesseits des Rheins den Vorzug, und wird allgemein gepflanzt.

Die Lagen der Weingärten im Rheingau sind nicht gleich gut, und haben nicht einerlei Grund und Boden; einige liegen zu hoch und einige zu flach und eben; einige haben gutes, hitziges Erdreich, und andere kalten Leimen ꝛc. Daher ist es nach meinem Begriffe ein Eigensinn, in so verschiedene Lagen einerlei Trauben pflanzen zu wollen. Es entsteht hierdurch bei mittlern und schlechten Weinjahren, daß in dem Rheingau an manchen Orten der Wein so hart und rauh ist, und erst nach vielen Jahren mit Noth zum Gebrauche dienen kann. Pflanze man in die mittleren Lagen einen vermischten Stok von Riesling und Kleinberger, und in die geringeren nur Kleinberger: so wird man allda bei mittlern Jahren noch einen guten Wein machen, und bei den geringern Jahren wird er immer so trinkbar seyn, daß er frühzeitig mit Nutzen kann verbraucht werden.

---

geben dahingegen die guten Weine nicht, welche der Orleans, Riesling, Asmanshäuser liefern. Der bekannte Oestreicher ist durch eine Verordnung im Rheingaue anzupflanzen verbothen. Es gibt zwar vielen, aber sehr leichten, unhaltbaren Wein.

Schmitt.

Digitized by Google

Bei einer andern Gelegenheit soll der Vortheil ein wenig ausführlicher beschrieben werden, der aus dieser Anpflanzung entstehen wird.

Eben so würde es gefehlt seyn, wenn man jenseits des Rheins nur die Kleinberger beibehalten, und die Rieslinge gänzlich vertilgen wollte. Beinah in jeder Gemarkung, besonders an der Rohe findet man so schöne, warme Köpfchen, wo die Rieslinge gänzlich zeitig werden, und einen sehr guten Wein liefern, daß schon manche Ortschaften allda solches eingesehen haben, und einen so guten Rieslingwein ziehen, der dem mittlern Rheingauer sicher nichts nachgiebt. Schade, daß diese Anpflanzung nicht mehr nachgeahmt, und allgemeiner bekannt wird!

Nachtrag.

Bei der ersten Auflage habe ich mich anheischig gemacht, die Vortheile ausführlicher anzugeben, welche man in geringen Weinlagen bei Anpflanzung besonderer Traubensorten haben könne, die wegen früherer Zeitigung den hiesigen Lagen am angemessensten wären.

Die Zeiten haben sich so geändert, die Verhältnisse haben eine so mannichfaltige Wendung genommen, daß ich nach meiner Ueberzeugung nicht anders rathen kann, als nach und nach erst die geringeren, und dann auch die mittelmäßigen Weingärten in der Gegend der Rohe und den angränzenden Gegenden des linken Rheinufers

Digitized by Google

eingehen zu lassen. — Man kann in der Folge, wenn man sich, statt des kostspieligen Weinbaues, mit der minder kostspieligen Obstbaumzucht beschäftigen wird, von dieser mehr Vortheile ärndten als von jenem. Jeden Eigenthümer von Weingärten meines Wohnorts und der Gegend, werden folgende Gründe zur Ueberzeugung bringen.

1) Der Wingertsbau ist sehr kostspielig, die Unterhaltung mit Pfählen, Dünger, Baulohn, die Schatzung betragen zusammen außerordentlich viel.

2) Die hier wachsenden geringern Weinsorten hatten vorhin einen starken Abzug; weßhalb sie einen verhältnißmäßigen und vor einigen Jahren einen übertriebenen hohen Preiß erhielten. Der Eigenthümer konnte bei solchen Preißen die beträchtlichen Auslagen wol bestreiten; und dies war auch die Ursache, warum so viele schöne Aecker zu Weingärten angelegt worden sind.

3) Nun sind aber jene Gesellschaften, welche diese Weine bezogen haben, aufgelößt. Der Weinhändler, der an Stifter, Klöster, Abteyen jährlich mehrere Hundert Stük Wein verkauft hat, verlohr diesen Handelsweg ganz; der Absatz des Weins bleibt aus, und in wenig Jahren wird der Wein bei uns so wolfeil seyn, daß man ihn dafür nicht mehr bauen kann.

Digitized by Google

Man könnte mir einwenden, daß die Menschen doch existiren, ob sie in Klöstern sind oder nicht. Allein die Beutel der Einzelnen sind nicht so eingerichtet, daß sie in dem Verhältnisse Wein kaufen können, wie jene Körperschaften, deren Mitglieder sie waren.

Man könnte mir weiter einwenden, daß unsere geringen Weine zum gewöhnlichen häuslichen Trank gesucht würden. Das ist wahr. Aber Ein ergiebiges Jahr liefert für zehen Jahre Wein. Wo kommt man nun mit dem Weine der übrigen Jahre hin?

Alle geringe Weingärten sollten daher ohne Anstand wieder zu Aeckern umgeschaffen werden, wobei ich die Bepflanzung derselben mit Obstbäumen anrathe, wie dies der Unterpräfekt van Recum zu Simmern, empfohlen hat.

Weingärten, die noch in gutem Stande sind, soll man nicht auf der Stelle aushauen: aber junge Weingärten anzulegen, sollte außerhalb der besten Lagen verboten werden. In geringern Weingärten könnte man jezt schon Obstbäume pflanzen, damit diese schon in vollem Ertrag sind, wenn jene völlig stoklos werden.

Digitized by Google

VIII. Hauptstük.

Vom Wingertsbau, dem Graben und Rühren.

I. Die Weingärten müssen gebaut werden, um das Feld hierdurch locker zu machen, damit Luft, Regen und Wärme einen Zugang zu den Wurzeln bekommen, wodurch die Nahrungstheilchen in eine Gährung gesezt werden, die dem Stocke sein gutes Wachsthum befördern.

II. Im Rheingaue und an der Nohe bestehet der gewöhnliche Weingartenbau in Graben und Rühren; nur jene, welche besondern Fleiß anwenden, lassen zum Zweitenmal rühren, welches Lauterrühren genannt wird: dieses Lauterrühren ist vorzüglich gut, und an vielen Orten, als Hochheim, Kostheim, Kastel und in der Gegend von Worms ganz gewöhnlich.

III. Eine gewisse Zeit, wann das Graben geschehen sollte, ist nicht wol zu bestimmen; überhaupt soll es geschehen, ehe die Knospen anfangen aufzuspringen, daß man keinen Schaden thun möge [25]. Dabei ist zu beobachten:

---

25 Das Graben, der erste Bau, geschieht, so bald es nicht mehr zu naß ist, ehe die Knospen aufbrechen, wo die Weinberge auch zugleich, wenn es erforderlich ist, gedüngt werden. Gatterer.

IV. Daß der Stok rundum wol gebaut und von Gras und Unkraut gereinigt werde. Mit dem Karst soll man nicht weit, sondern kurz vorhauen, und besonders in den Bergen den Grund nur umschlagen und klein klopfen, und nicht weit zurük ziehen, um das starke Abhauen zu verhüten. In Bergen, wo Mauern sind, muß man den Grund auf den Mauern nicht sitzen lassen; sondern so viel herunter hauen, als sich unten an der Mauer abbaut, damit die Stöcke nicht grundlos werden; aus dieser nämlichen Ursache muß der obern Mauer jährlich Grund zugetragen, oder der Weg aufgehoben, d. i. der Grund, welcher in den Weg fällt, aufgeschöpft werden.

V. Jede Weingartenarbeit, sie sey welche sie wolle, ist schädlich, wenn sie naß geschieht; lieber gar nicht, als naß gegraben: denn das Feld legt sich dadurch so fest zusammen, und wird so rauh,

---

Das Graben ist bei uns anders als am Zürcher See; statt des daselbst gewöhnlichen Karstens, wodurch das Erdreich um die Reben herum gehakt und aufgehoben wird, ist hier das Graben mit einer dreizinkigen Gabel üblich. Leztere Art hat vor jener die Vortheile, daß 1) keine Bögen herunter geschlagen werden, welches beim Karsten nichts seltnes ist, und dann tritt man die Gabel tiefer in Boden, als man den Karst hineinschlägt. Es geht aber etwas langsamer als beim Karst.

Fäsi.

ungeschlacht und unartig, daß es kein Wachsthum gibt, und die Stöcke gelb und rükgängig werden. Die Wingertsleute, die wenig Gewissen haben, und auf den Nutzen ihres Herrn wenig Rükſicht nehmen, lieben die Nässe, wenn sie den Bau überhaupt in Akkord haben, weil sie alsdann viel arbeiten können, und einen starken Lohn gewinnen. Der Herr aber ist dabei betrogen, weil er jene zahlen muß, die ihm schädlich sind.

VI. Das Graben soll nicht oberflächlich, sondern in einer ordentlichen Tiefe und Karstlänge geschehen, damit die Wurzeln einen leichten Zugang von Sonne und Regen erhalten, und hiedurch das Wachsthum befördern können.

VI. Das Rühren ist der zweite Bau, den der Weingarten erhält; es soll eben so, wie das Graben geschehen. Die beste Zeit dazu ist kurz darnach, als die Trauben verblüht haben [26]. Gewöhn-

---

26 Das Rühren, der zweite Bau, geschieht gewöhnlich kurz vor oder nach der Traubenblüthe.

Gatterer.

Um dem seit dem Graben emporgewachsenen Unkraut für etwas Zeit abzuhelfen, und den Boden in Ordnung zu erhalten, geht man im Junius an eine andere Arbeit, die Felgen heißt, da man mit dergleichen Furke das um diese Zeit schon häufige Jätt umkehrt, und die Erde mit derselben frisch macht, ungefähr so wie man am Zürichsee

lich wird in unserer Gegend auf Balken gerührt, d. i., der Grund wird die Länge hinauf in Balken gezogen, damit, wie die Arbeiter sagen, der Stok geschlossen werde. Ich halte diese Bauart für schädlich:

1) Weil das Feld nicht so regelmäßig [27] aufgegraben und locker gemacht wird, als es seyn sollte.
2) Weil die Wurzeln, die durch die dadurch entstehenden Gräben laufen, zu sehr von Grund entblößt werden, daß sie bei anhaltender Troknung und Dürre, die im Sommer oft einfällt, keine Nahrungssäfte anziehen, und den Trauben mittheilen können.
3) Weil bei jedem, auch nur mittelmäßig starken Regen, das Wasser von beiden Seiten der Balken, zusammen in die Gräben lauft, allda ein Bächelchen macht, und den Grund abflößt. Lasse man das Rühren, so wie das erste Graben geschehen; dann wird das Wasser bei Regengüssen sich vertheilen, und

---

im Mai gewohnt ist, wo diese Arbeit Ebenen genennet wird Man behauptet, daß diese neue Bearbeitung des Bodens ihm sehr wohlthätig sey, und das weibliche Geschlecht ist darin besonders fleißig. Fäsi.

27 Nur gegraben wird auf Balken, nicht aber gerührt; sondern im Rühren der Grund von den Balken wieder zu Schleifung des Stoks an selben beigegraben, und geschieht diese Arbeit am besten im Junius. Schmitt.

nicht leicht ein Bächelchen machen und flößen können. Das Feld wird einen guten Bau, die Wurzeln ihre Nahrung, und der Stok sein rechtes Wachsthum haben.

VIII. Es scheint mir nöthig zu seyn, den dritten Bau, welcher Lauterrühren genannt wird, als sehr nüzlich und vortheilhaft zu empfehlen. Denn von dem zweiten Bau bis zur Weinlaß ist eine lange Zeit von ungefähr 14 Wochen; die Weingärten verlieren ihren Bau durch die schweren Gewitterregen, die in diesem Zeitraum zu geschehen pflegen, das Gras und Unkraut nimmt auch oft überhand, und doch sollen die Weinstöcke in dieser Zeit ihre vorzüglichste Wirkung thun, nämlich die Trauben zum Wachsthum, zur Zeitigung und zu solcher Güte bringen, als wir es, um vielen und guten Wein zu machen, wünschen. Wenn der Bau und die Lockerheit des Erdreichs zum Wachsthum des Holzes nöthig ist, so scheint mir eben dieser Bau zum Gedeihen der Frucht (der Trauben), die an diesem Holze wächst, eben so nothwendig zu seyn. Ich wünschte daher, daß die Wingertsliebhaber mit dem dritten Bau einen Versuch machten, wie ich es schon oft gethan habe, und noch thue; sie würden dabei den Nutzen finden, daß die Traubenbeeren dicker, dünnhäutiger, edler und brühiger würden, als sie sonst ohne diesen Bau sind. Die Vielheit so wie die Güte des Weins wird sich dabei auszeichnen, und die Unkosten des dritten Baues

doppelt und doppelt ersetzen [28]. Dieser Bau geschieht aber zu der Zeit, wo die Trauben anfangen lauter zu werden. Er wird eben so, wie der erstere verrichtet; nur darf man in dem Stok mit dem Karste nichts machen, damit die Trauben nicht berührt und beschädigt werden mögen.

---

28 Ist dringend zu empfehlen, und geschieht im Anfang des Septembers am besten. Schmitt.

Im August verwendet man den größten Fleiß auf die Reinigung der Reben, auf das Jäten, das bis in den September hineindauert, am Zürichsee. Bei uns hingegen läßt man jezt das Unkraut stehen, um das beste davon zur Fütterung des Viehes zu gebrauchen. Fäsi.

Digitized by Google

IX. Hauptstük.

Von der gewöhnlichen Arbeit im Weingarten, als Schneiden, Sticken, Biegen, Heften, Ausbrechen, Gipfeln.

I. Bei dem Schneiden ist zu beobachten, daß der Stok vorher wol aufgeraumt, vom Unkraut gereiniget, und der Geiz ausgepuzt werde. Die schönste Rebe, die mittelmäßig dik ist, und an der die Augen nicht weit von einander stehen, wird zur Bogrebe genommen. Sie darf keine Kieselschläge oder Narbe haben, weil sie allda, wo sie verlezt ist, beim Biegen gar leicht verbricht. Sind aber alle Reben von Kieseln getroffen, so muß der verlezte Theil (der Kieselschlag), auf die inwendige Seite des Bogens genommen werden, dann wird sie bei dem Biegen nicht leicht verbrechen. Sie soll über 10 Augen nicht haben. Sie soll auf jungem Holz, und nahe an der Erde stehen, weil die Trauben in der Höhe nicht so gut werden, als jene, die unten hängen. Jeder Schenkel, wenn es thunlich ist, erhält unter der Bogrebe einen Knoten von zwei Augen, um 1) viel Wein zu machen, und 2) den Schenkel in seiner Ordnung für künftige Bogreben zu erhalten [29].

---

29 Diese Art nahe am Boden, ist besonders beim Rieslinig gut, allein im halben Pfahl am tragbarsten. Die Bogrebe muß ja auf das alte Holz, und das

II. Im Rheingau sowol [30], als jenseit des Rheins ist der allgemeine Gebrauch, die Weinstöcke auf Bogreben, und anderswo, als Hochheim, Kostheim, und der Gegend von Worms auf Knoten zu schneiden. Jeder Knoten behält drei Augen.

Knot abwärts aufs junge Holz gesezt werden, wenn jedoch der Stok in der dritten Bogrebe ist. Diese Methode ist nach vielen Erfahrungen die tragbarste.
Schmitt.

30 Um Zürich macht man nach dem Herbst allmählig Vorbereitungen zum Schneiden. Noch vor Winter, wenn derselbe nicht zu früh eintritt, geht man ans Raiken oder Räten, wobei man diejenigen Reben oben abschneidet, welche aufs Neue in den Boden gelegt werden sollen, um sie im Frühjahr zu kennen. Im Jänner, oder noch früher, wenn die Kälte nicht schneidend und der Boden unbedekt ist, schneidet man die Bögen weg; und erlaubt es die Witterung nicht, so geschieht dieses unmittelbar vor dem Schneiden, um desto ungehinderter darin fortzukommen. Bei leidentlichem Wetter werden die Reben gewöhnlich im Hornung und März geschnitten. Von früherem Schnitt erfrieren die Augen, bei zurükkehrendem Frost, und von allzuspätem läuft der Saft aus, wodurch der zum Wachsthum und Fruchttragen nöthige Trieb gehemmt wird. Man sieht auf das magere Holz vorzüglich, weil es stärker treiben soll, und auf das niedrige, damit die Reben nicht allzu geschwind empor gewachsen seyen, und nicht zu oft von Neuem eingelegt werden müssen. Bögen schneidet man im dritten Jahr nach dem Einlegen, weil sie in den zwei ersten noch zu schwach wären, den Saft in dieselbigen zu treiben. Schösse werden zwei geschnitten, einer

Ein dicker Schenkel, der in guter Erde steht, kann vier bis fünf und mehrere Knoten tragen: daher kömmt es, daß ein Weingarten, der auf Knoten geschnitten ist, eben so viel, und mehr Trauben bringen könne, als wenn er auf Bogreben geschnit-

---

zum Bogen, und der andere als Stürzling am Boden. Auf einen hitzigen Jahrgang, und in hitzigem Boden können weniger Bögen gemacht werden. Die Bögen schneidet man ungefähr einen Arm lang von 8 — 12 Augen, je nachdem sie näher oder weiter von einander stehen. Den Stürzlingen giebt man 3 — 4; den jüngern etwas mehr als den ältern, damit sie nicht in den Boden hineinkommen, und eben so viel den Schächlenreben, d. h., den eingelegten in den ersten zwei Jahren. Oft schneidet man die Rebe um etwas länger, als ihrem Wachsthum zuträglich ist, um sie biegen zu können, und zu der Zeit, wenn der Bogen gemacht wird, schneidet man das Entbehrliche weg, so wie das, was nicht treiben will. Sonst wird beim Rebschneiden auf die Verschiedenheit des Bodens, der Lage und des Gewächses keine Rükficht genommen, und man spürt von dieser Gleichförmigkeit keine nachtheiligen Folgen. Nur bei den weißen werden die Bögen etwas länger geschnitten, weil das Holz fetter ist, und die Augen weiter von einander stehen. Uebrigens ist Schneiden eine Arbeit, die von beiden Geschlechtern verrichtet wird, doch meistens vom männlichen. Das weibliche Geschlecht und die Kinder haben mehr mit dem Rebenausleſen, oder wie man bei Zürich sagt, mit dem Respen zu thun. Fäſi.

Im Rheingau ist das Schneiden eine Arbeit der Weiber. A. d. H.

ten ist; denn drei Knoten machen schon eine Bogrebe aus. Hochheim und die umliegende Gegend mögen wohl so viel Knoten auf einen Schenkel nicht setzen können, weil der Boden zu leicht ist, und die Stöcke zu bald ausgehen. Sollte aber der Wein an diesen Orten nicht deswegen so vorzüglich gut seyn, weil er auf Knoten nahe an der Erde wächst, da die Trauben an der Erde bekanntlich besser und brühiger werden, als jene, die in der Höhe an Bogreben hangen? Ich wünschte daher, daß im Rheingau, weil allda gutes Erdreich ist, und die Stöcke dik und dauerhaft sind, die Weinliebhaber den Versuch machten, ihre Weinstöcke auf Knoten zu schneiden; vielleicht würden sie an der Vielheit nichts verlieren, und mögte wohl ihr kostbarer Wein auf diese Behandlung noch köstlicher werden [51]. Ein Stok von 3 Schenkel die plankenmäßig ober einander sitzen, bedürfen nur zwei Pfähle, um die Lotten daran zu heften; also wäre dabei noch eine Ersparniß von einem Pfahl bei jedem Stok. Der Kleinberger Stok läßt sich nicht auf Knoten ziehen, weil bei diesem nur die Bogrebe und nicht der Knoten den Wein bringt. Die Weingärten, welche vierkantig gesezt sind, lassen sich nicht auf Knoten

---

51 Möchte deswegen nicht rathsam seyn, weil die Knoten zu viel Ausschläge treiben, der Stok dadurch zu wenig Luft bekömmt, wodurch denn das Träubchen in der Blüthe zu stark abfällt.

Schmitt.

ziehen, weil die Schenkel neben einander sitzen, und wegen dem vielen Auswuchs sich verstrummen [32].

III. Die Pfähle müssen im Frühjahre gesekt werden, da die Winterfeuchtigkeit noch nicht vergangen ist. Der Pfahl kann auf einer und der nämlichen Spitze so lang stehen bleiben, bis sie abgefault ist: denn beim Umwenden wird die Spitze, so in der Erde war und naß ist, durch Luft und Sonne verrissen und verdorben, und bricht gar oft das andere Jahr beim abermaligen Umwenden ab, da sie noch einige Jahre würde gedauert haben, wenn der Pfahl auf der nämlichen Spitze wäre stehen geblieben. Der Pfahl soll dahin zu stehen kommen, und so tief eingedrükt werden, daß die Bogrebe füglich daran gebogen werden kann, und der Wind nicht im Stand ist, ihn umzujagen. Die Wingertsleute setzen oft eine Geschiklichkeit darin, daß sie die Pfähle in einer geraden Linie stecken, ohne Rükssicht auf die Bogrebe zu nehmen, ob sich

---

32 Man schneidet hier die Weinstöcke sehr frühe, wenn es nur die Witterung erlaubt. Den Knotreben läßt man 2 — 3 Augen, und den Bogreben 8 — 10. Das Biegen und Anbinden der Reben mit Weiden geschieht bald nach dem Schneiden. Sie werden vierkantig gezogen, daß sie sich nach vier Seiten richten, und über den Stangen, die oben queer an den Pfählen ins Quadrat befestigt sind, ausbreiten können. Dieses Pfählgebäude bleibt über Winter stehen. Gatterer.

Digitized by Google

solche füglich daran biegen lassen: daher geschieht es gar oft, daß bei dem Biegen die Rebe zerbrechen muß, weil sie mit Zwang an jenen Pfahl gezogen worden, der für sie nicht auf dem rechten Orte steht. Ich denke, der Pfahl mag in gerader krummer Linie stehen; setze man ihn dahin, wo er zum Biegen und Heften am füglichsten seyn soll [36].

IV. Bei dem Liegen ist zu beobachten, daß die Bogreben nicht zu nahe aneinander kommen, damit sie sich einander nicht verstrummen. Bei einem vierkantigen Stok sollen die Reben auf die vier Ecken aus dem Stok und nicht hineingebogen werden, und bei der Rheingauer Bauart sollen sie plankenartig von einander, und wenn es nicht anders seyn kann, lieber eine in die Gasse gebogen werden, als zwei neben- oder kurz obereinander hinzuziehen, damit das Holz von einer Bogrebe nicht in die andere wachsen, und sie der Luft und der Sonne berauben könne. Bei dem Biegen sind die Weiden

---

33 Das Stoßen, was man am Zürcher See Stickeln nennt, ist eine Arbeit der Männer: man spizt hier die Rebstecken nicht, weil der Boden weich ist, und läßt den obern Theil immer den dünnern seyn, damit sie nicht von der Gewalt des Windes umgeworfen, und, von den ausgewachsenen Weinstöcken belastet, nicht umgedrükt werden. Uebrigens wird diese Arbeit nach dem Schnitt, bei offenem Boden vorgenommen, und mit dem gewohnten Fußeisen verrichtet. Fäsi.

besser,

besser als das Stroh zu gebrauchen, weil sie weniger nachgeben als jenes.

V. Das Ausbrechen soll von verständigen Leuten, und zwar vor der Traubenblüthe geschehen. Der überflüssige Auswuchs wird ausgebrochen, dadurch erhalten die Blütheknospen Luft zur guten Blüthe, und die Trauben mit dem nöthigen Holz, welches stehen geblieben ist, die ganze Nahrung allein, welches zu der Vollkommenheit der Trauben, so wie zu der Tragbarkeit der künftigen Bogrebe viel beiträgt. Es ist ein großer Fehler, daß die Mägde die Weinstöcke ausbrechen, um Futter für das Vieh zu machen; hierdurch werden oft die Stöcke verunstaltet, und jene Reben abgerissen, die für das zukünftige Jahr den Wein bringen sollten [34].

---

34 Das Ausbrechen der Weinstöcke vom überflüssigen Auswuchs ist nicht genug zu empfehlen. Es sollte daraus eine besondere ständige Unterrubrik des ganzen Baues gemacht werden. Diese Arbeit darf nur vor der Blüthe geschehen, wo das Holz noch so zart ist, damit die unnöthigen Auswüchse beim Losreißen, sich nicht in langen Fasern nachziehen. Kenner müssen diese Arbeit verrichten, die beurtheilen können, was wirklich weggenommen werden darf, um dem Trauben bei der Blüthe mehr Luft zu verschaffen, und ihn doch auf der andern Seite auch nicht so zu entblößen, daß er bei seinem stärkeren Gedeihen durch die Sonnenhitze zu sehr verbrannt und welk werde, wie dieses der Fall im Jahr 1802. besonders im Rheingau war.

Schmitt.

VI. Die Weingärten sollten wenigstens zweimal in einem Jahre aufgeheftet werden, das erstemal gegen den halben Juni, da die Reben, welche am längsten gewachsen sind, nur in Stroh gehenkt werden, damit sie der Wind nicht abjagen kann; das anderemal geschieht es kurz nach der Traubenblüthe [55]. Dabei ist zu beobachten, daß diese Arbeit nicht geschehen möge, wenn diese Stöcke naß sind, sonst werden die Reben taub, und in dem Gebinde sterben die Augen ab. Bei dem Heften gibt es Lotten, die außenher auf den Bogreben sitzen, und nicht leicht angeheftet werden können, weil sie nicht lang genug sind, oder auch die inwendigen Trauben zu viel mit Laub bedecken und verstrummen; diese sollen um ein Aug ober den Trauben abgeschnitten werden.

Das Abräumen oder Erlesen geschieht mehrentheils gegen das Ende des Junius, wenn die Traubenblüthe beginnt; das neugesproßte Laub wird von dem alten Holz weggenommen, und der Stürzling von demselben entladen, wo keine Trauben sind, damit der Saft dahin geleitet werde, wo er am nöthigsten und nüzlichsten ist. An den Bögen nimmt man das überflüssige allzudicht stehende weg, um das Wachsthum dessen, was brauchbar ist, zu erleichtern Hierbei muß die rechte Zeit wol in Acht genommen werden. Geht man zu frühe, so sieht man die Trauben noch nicht, geht man zu spät so wird das Laub zähe, und läßt sich ohne Verlezung nicht wegnehmen. Fässj.

55 Vor der Blüthe wird das überflüssige Holz ausgebrochen, und die Reben werden angebunden,

VII. Die Weinstöcke sind oft so wüchsig, daß sie ellenlang über die Pfähle hinauswachsen, wodurch der Wind mehr Kräfte erlangt, die Bänder los und die Reben auseinander zu reissen, auch sich selbst zu viel überschatten; darum werden sie abgegipfelt, welches alsdann geendigt seyn muß, da die Trauben zeitigen sollen. Es schadet nicht, wenn nach dem Gipfeln die Reben noch ein wenig auswachsen: denn bei dem frühzeitigen Abgipfeln wird

---

nach der Blüthe gipfelt man die wüchsigen Weinstöcke ab, aber nicht zu tief, und heftet sie nochmals. Gatterer.

Ein Werk, das ganz den Weibern überlassen ist, ist das Binden, das anderswo Bogenhädeln, und um Zürich Bögelen genannt wird. Hierbei zeigt sich in Ansehung der Zeit und der Art dieses Werks, zwischen hier und dort, eine wesentliche Verschiedenheit. Am Zürichsee läuft man zu dieser Arbeit, wenn die Reben vom warmen Regen biegsam geworden sind; oder man verschiebt sie so lange, bis der Saft in denselben wirkt, um sie weniger abzubrechen, und dann wird geschwind ein Strohhaft gemacht, bis man gelegentlich sie mit einem andern an den Stickel binder. Hier hingegen nimmt man dieses vor, sobald das Stickelstoßen geendigt ist, bei trocknem wie bei nassem, kühlem wie bei warmem Wetter; und da das Holz nicht sehr spröde ist, wird selten eine Rebe gebrochen. Mit Weidenbanden macht man zwei Stricke, deren einer den Bogen unten an den Stecken bindet, der andere ihn oben mit dem Stürzling anheftet, und bringt man nicht beide zusammen, so macht man den dritten. Fäsi.

der Saft zurükgesezt, und ehe er das obere Auge zum Aufwachsen bringt, sezt er sich in der Rebe und Augen an, macht solche dicker, stämmiger und tragbarer, als sie ohne das frühzeitige Gipfeln würden gewesen seyn [36].

Weiter ist zu beobachten, besonders wo die Pfähle kurz sind, daß das Abgipfeln nicht zu tief geschehen möge, um der ordentlichen Länge künftiger Bogreben nicht zu schaden: wenn aber die Stöcke auf Knoten geschnitten werden, mag es etwas tiefer geschehen.

Wenn ein Laubrausch eintreten will, welches erfahrne Arbeiter frühzeitig genug bemerken können; so schneidet man unten, oder mitten in dem Stok, wo die Trauben hangen, einige Reben sehr tief, und zwar nur ein Aug ober den Trauben ab: diese abgestuzte Reben treiben leicht noch Hand lange Ausschläge aus, die ihr Laub bis in den Herbst grün erhalten, und nicht fallen lassen. Hierdurch werden die Trauben so viel Schatten bekommen, daß sie gedeihen können, und ihnen der Laubrausch nicht schädlich ist [37].

---

36 Vor dem Monat Juli, darf das Gipfeln nicht geschehen. Schmitt.

37 Die sogenannte Laubrausche tritt gewöhnlich erst vom halben Juli bis Ende Augusts ein, wo das Holz äußerst wenig mehr treibt. Wenn die Weinberge erst nach Jakobstag gerührt werden, und die Hize in den aufgebauten Boden dringt, dann tritt gewöhnlich erst die Laubrausche ein.

Schmitt.

Digitized by Google

Ich sehe es für einen merklichen Fehler an, daß die abgeschnittenen Gipfel so wie das Gras in Büschlein zusammengebunden und auf die Pfähle gehenkt werden, um allda zu dürren, und Winterfutter für das Vieh abzugeben. Ein starker Wind mit Regen kann den Pfahl mit dem daran gehefteten Stok viel leichter umjagen, wenn ein Busch Gras darauf gebunden ist, als es geschehen würde, wenn er für sich allein stünde [38]. Auch hat das Gras und Unkraut seinen Saamen; da es nun auf den Pfählen gedürrt wird, so fällt der Saamen aus, und wird hierdurch der Weingarten für das künftige Jahr gleichsam mit Unkraut eingesäet. Der Winzer soll das Gras und Gipfel grün nach Haus tragen, und allda an einem schiklichen Orte dürren; dann hat er das nämliche Futter, und seine Herrschaft keinen Schaden.

---

38 Das Aufhängen des Gipfelfutters wäre aus angeführten Gründen ganz zu verbieten. Ueber dies hält der Büschel Regen und Thau vom Stok auf.
Schmitt.

X. Hauptstük.

Vorsichtsmaaßregeln zur Erhaltung der Weingärten gegen den Frost.

I. Wenn das Räumen, welches vor dem Schneiden geschehen muß, frühe in dem Februar oder März geschieht; so muß nach geschehenem Schnitt der Stok wieder mit Erde bedekt werden, weil sonst bei noch eintretender Kälte, wie wir solche noch dieses Jahr (1802.) in dem März hatten, die Schenkel sehr gerne erfrieren. Besonders hat man bei jungen Weingärten diese Vorsicht zu beobachten.

II. Es ist nicht selten, daß Weinstöcke bei einem kalten Winter erfrieren. Dies geschieht häufig, wenn die Erde ohne Schneedecke und naß ist. Bei starker, auf nasse Witterung folgender Kälte erfrieren die Weinstöcke bis in die Wurzel, und diese sind verlohren und unheilbar. Fällt die Kälte bei trokner Erde ein, obgleich kein Schnee ist, so bleiben die Weinstöcke, auch bei der stärksten Kälte in der Erde gesund und grün, und der Frost schadet nur bei der Oberfläche bis an, oder ein wenig in die Erde. Finden sich nun nach solchen Wintern Weinstöcke, die erfroren sind, so kann man ihnen auf folgende Art zu Hülfe kommen.

III. Die Schenkel, welche vom Frost gedrükt sind, erkennt man am aufgesprungenen Holz, und

am Ausbleiben. Diese Stöcke kesselt man, sobald sie kennbar sind, einen Schuh tief in die Erde auf, so daß sie in einem Loche rundum vom Grunde frei stehen. Die Erde, welche bei diesem Aufräumen an dem Schenkel hängen bleibt, darf nicht mit der Hand abgestreift werden, um kein Aug zu verletzen, welches sich vielleicht schon angesezt hätte. Dieses Loch bleibt nun so lange offen stehen, bis der Stok ausgeschlagen ist, welches meistens erst bei dem zweiten Saft zu geschehen pflegt. Dann häuft man wieder Erde bis an den Ausschlag, bindet den ausgeschlagenen Lothen von Zeit zu Zeit entweder an den obern Theil des verfrohrnen Schenkels, oder an einen Pfahl, der dabei stehen muß, an, damit der Wind keine Beschädigungen verursachen kann. Ich kann aus Erfahrung sagen, daß nach dieser Behandlung, von zehn verfrohrnen Stöcken, kaum einer ausbleiben wird.

VI. Bei alten Weingärten, wo die Schenkel durch den Karst sehr verhakt und verspaltet sind, läßt sich diese nämliche Behandlung mit gutem Nutzen anwenden. Denn die Stöcke bekommen hierdurch aus der Erde unter ihrer Verletzung wieder frisches Holz, wodurch sie gleichsam verjüngt werden, und ein besonderes schönes Wachsthum erhalten.

V. Bei dieser Methode dürfen die verfrohrnen Schenkel nicht abgesezt werden. Sie müssen stehen

bleiben, und noch eine Rebe behalten, die gerade in die Höhe steht, damit sich die aus der Tiefe kommenden Ausschläge dahin anlegen, bis sie lang genug sind, daß man sie an Pfähle ziehen und anheften kann.

Digitized by Google

XI. Hauptstük.

Von dem Düngen eines Weingartens.

I. Bau und Dung sind die zwei vorzüglichsten Stücke, die den Weingarten in gutem Stande erhalten müßen. Beide Stücke sind unentbehrlich, und Eins ohne das Andere ist nicht hinlänglich. Ein wolgedüngter Weingarten geht zurük, wenn er nicht gut gebaut wird, und ein gutgebauter Weingarten verliert seine Kräfte, wenn er nicht zu rechter Zeit gedüngt wird.

II. Die gewöhnliche Art zu düngen ist, daß man oben vor dem Stok mit dem Karst eine Kaute schlage, einen Korb voll Dung hineinschütte, und mit Grund bedecke. Ich habe gegen diese Art zu düngen nichts besonders einzuwenden; nur will ich anrathen, daß auch schon im ersten Jahre bei jedesmaligem Graben der Dung mit dem Karst wol gelüftet werde, damit er nicht bei einem heißen und trockenen Sommer in sich verderben möge [39].

Die Zeit zum Düngen ist eigentlich vor Winter die beste, da der Mist bei der Winterfeuchtigkeit leichter anschlagen kann. Wenn manchmal der

---

39 Das Düngen geschieht mittelst eines Grabens oder einer Furche, die man zwischen zwei Reihen von Stöcken macht, wo der Dung hinein gebracht wird. Das Düngen geschieht im Frühjahre.

Gatterer.

Dung zu spat eingethan wird, und dabei vielleicht noch nicht recht zeitig und faul ist, und alsdann ein troknes Frühjahr und heißer Sommer folgt, so verbrennt und versport er in sich selbst, und wird wenig Nutzen bringen.

Wie oft aber das Düngen wiederholt werden müsse, läßt sich nicht bestimmen. Manche Weingärten haben gutes und fettes Erdreich, andere mageres und schlechtes; ein erfahrner Wingertsmann muß hierbei ab- und zugeben, da er am Ertrag und Wachsthum das Bedürfniß sehen kann. Es ist darum gefehlt, wenn der Eigenthümer in dem Düngen die Reihe halten will, da mancher Weingarten im 3ten, der andere im 4ten, und wieder im 5ten oder 6ten Jahre den Dung nöthig haben, so geht mancher zu Grunde, bis die Reihe an ihn kommt, da hingegen andere im Ueberfluß stehen.

III. Ich habe meine Weingärten, so wie auch viele andere meiner Freunde schon von mehrern Jahren her auf folgende Art im Dung unterhalten. Ich gebe nämlich jedem Stok nur einen halben Korb, und dieses einige Jahre früher als gewöhnlich. Wenn z. B. der Weingarten alle vier Jahre einen vollen Korb Dung erfordert, so geben wir schon alle zwei Jahre einen halben Korb. Wir befinden uns so gut dabei [40], daß ich wünschte, solches allge-

40 Dies mag wol in leichtem Boden, nicht aber in schwerem geschehen. In lezterem wirkt erst der

mein nachzuahmen. Es ist aber zu bemerken, daß der Weingarten, welcher auf diese Art behandelt wird, schon in gutem Stande seyn müsse, da diese Art zu düngen nicht hinlänglich ist, ihn darein zu zu setzen. In dem Falle aber, daß man einen Weingarten an sich bringt, der schlecht gehalten und überdas mager ist, muß man denselben graben und sauber von Unkraut reinigen lassen; sodann schüttet man vor jeden Stok einen vollen Korb Dung, und spreitet denselben so, wie man es auf einem Rübenacker zu thun pflegt: man gräbt solchen mit dem Karst unter, und im zweiten Jahre gibt man ihm einen halben Korb Dung, und fährt damit fort, nach obiger Anweisung. Dieser Weingarten, der vorhin vielleicht so mager gewesen ist, daß er weder Holz noch Trauben bringen konnte, wird sich bei dieser Behandlung schon im ersten Jahre auszeichnen, und im zweiten an Wachsthum keinem andern mehr nachstehen; auch wird der Nutzen gänzlich der Wartung entsprechen, wenn man nach obiger Anweisung von zwei zu zwei Jahren mit einem halben Korb Dung anhalten wird.

Es hat seinen guten Nutzen, wenn man einen Weingarten mit gutem abgelegenen Grund über-

---

Dünger im zweiten Jahre; und ihn im dritten nun wieder bessern, wäre offenbar schädlich, indem der Weinberg alsdann zu sehr ins Holz treiben, beim Schneiden dadurch Schwämme ansetzen und endlich absterben würde. Schmitt.

tragen kann, er mag von einem Acker, von einer abgelegenen Wiese, oder sonst woher genommen werden. Schweres Feld wird am besten mit leichtem Grund, und leichtes Feld mit schwerem Grund vermischt. Die Wirkung davon ist, daß die Erde locker wird, und ein gutes Wachsthum bringt.

Außer der gewöhnlichen Besserung der Weingärten mit dem Auswurf der Hausthiere sind hier zwei andere Dungmittel in Uebung gekommen, welche beide alle Aufmerksamkeit verdienen.

1. Das Düngen mit den Abfällen der Häute (Leimleder), welche man bei den Gerbern kauft. Die Weinstöcke bekamen bisher, jeder zwei Händevoll davon. Sie wurden sehr grün, trieben schönes Holz, und erzeugten viele Gescheine (Knospen). Doch dauert dieses Dungmittel nicht über zwei Jahre. Ich vermuthe aber die Ursache darin: daß man jedem Stok zu wenig gibt. Vor Winter bringt man das Leimleder in einer Kaute an den Stok, damit die Feuchtigkeit dasselbe vorbereiten kann, zur wirksameren Auflösung beim kommenden Wachsthum des Stoks im Frühjahre [42].

Fünf Körbe voll sind nach der gewöhnlichen Art hinreichend, um ein Viertel

---

42 Man muß dieses Leimleder an den Stöcken wol mit Erde zudecken. Denn in hungerigen Zeiten suchen es Raben und Füchse auf. A. d. V.

Weingarten damit zu düngen. Die Erfahrung lehrt, daß dieses Dungmittel in den Ebenen in kühlem Erdreiche von besserer Wirkung ist als in entgegengesezten Lagen und Erdarten.

2. Das Düngen mit wollenen Lumpen ist erst seit 5 — 6 Jahren her hier bekannt, und sehr vortheilhaft befunden worden. Ein holländischer Offizier, der an der Nohe zu Haus ist, machte den Anfang, seine Weingärten mit wollenen Lumpen zu düngen. Alles war hierüber großer Erwartung, und der gute Erfolg äußerst sichtbar. Daher hat die Sache viele Nachahmer gefunden.

Der Gebrauch ist nach folgender Art: die wollenen Lumpen werden mit einem Handbeil klein zerhakt oder auch nur zerrissen und in dem Keller aufbewahrt. Vor die Weinstöcke werden Kauten geschlagen, etwas tiefer als gewöhnlich, dann wird ein Grabscheit voll dieser Lumpen in jede Kaute gethan und mit Grund zugedekt. Sind die Lumpen beim Einthun sehr trocken, so werden sie mit Mistjauche angefeuchtet. Zwei Jahre bleiben sie vor dem Stok liegen, und werden unter dem Bau nur mit dem Karst gelüftet, nachher aber verbaut, wie auch mit dem Viehdünger zu geschehen pflegt.

Der Erfolg ist: Die Weinstöcke werden, wenn sie auch noch so mager sind, sichtbar

schöner, wüchsig, grün, bringen häufige Knospen und Trauben. Sechs bis sieben Centner sind hinlänglich ein Viertel zu düngen. Ist der Weingarten sehr mager, so muß die Portion verstärkt werden.

Vor zwei Jahren haben Leute den Versuch der Lumpendüngung bei Kartoffeln gemacht, und mehrere und dickere Kartoffeln als bei der andern Düngung erhalten.

Digitized by Google

XII. Hauptstük.

Wie ein alter vernachläßigter Weingarten in guten Stand zu setzen sey.

I. Bei einem alten Weingarten, den man verbessern will, ist vor Allem zu untersuchen, woher es komme, daß er abgängig ist. Ob er fett oder mager, ob er grundlos oder nicht, ob sein Stok gut oder falsch ist.

II. Ist er zu mager, so muß man ihm Dung geben, daß er sich zu erkennen geben kann, ob und in wie weit er noch im Stande ist Trauben zu bringen oder nicht.

III. Ist er grundlos, so kann ihm der Dung nicht aufhelfen, sondern man muß ihn mit Grund übertragen; ist aber dieses zu kostspielig, da man in der Nähe keinen Grund haben könne, so ist nichts übrig, als aushauen und jung machen.

IV. Ist der Stok noch gut, aber stoklos, oder ist er vermischt mit guten und falschen Stöcken; so muß man zusehen, ob er mit Einlegern, mit Schleifreben und Reistingen, oder auch mit Pfropfen zurechtzubringen ist.

V. Ich aber der Stok untragbar, und mehr schlecht als gut, so ist es rathsam, daß man ihn

aushaue und jung mache. Denn zehen Jahre gehen vorüber, bis man einen solchen alten stoklosen Weingarten zurecht bringt, und bis dahin ist er auch jung gemacht.

VI. Der eigentliche Vortheil, vielen Wein in einem Weingarten zu machen, besteht darin, daß kein Stok, und nicht einmal ein einziger Schenkel fehle, und daß alle Stöcke gut und tragbar sind. Denn da jeder Stok gut ist, und seine richtigen Trauben hat, so kann es nicht anders, als vielen Wein geben.

VII. Wenn die Zeilen zu enge gesezt, und der Stöcke zuviel in einem Weingarten sind, so benehmen sie einander die Nahrung in der Erde und die Luft auf der Oberfläche, daher sie wenig Trauben bringen. In diesem Falle muß man die geringsten ausreißen; so werden z. B. drei Schenkel, welche die Nahrung und Luft allein haben, mehr Trauben bringen, als fünf, die auf dem nämlichen Plaz stünden, und in Nahrung und Luft einander hinderten.

VIII. Eben so muß man mit den falschen Stöcken umgehen; ein untragbarer Stok (Branger), erhält den nämlichen Bau und Dung wie ein guter, und bringt doch nur Holz und Laub, und keine Früchte: darum muß man ihn ausreißen, und einen andern suchen auf den Plaz zu bringen.

IX. Dem

IX. Dem Eigenthümer soll es nicht darauf ankommen, daß er seinem Arbeiter einen guten Taglohn gebe, daß solcher die falschen Stöcke vor dem Herbst in den Weingärten aufsuche, und mit Bindfaden oder Weiden zeichne, um solche im Frühjahre bei dem Schneiden zu erkennen und auszureissen. Ein Branger, sowol von Kleinberger, als Riesling, hat kleine Frucht, keine gepakte, sondern auseinander stehende Trauben von kleinen Beeren mit einigen dicken vermischt.

X. Man kann zwar auch im Herbst falsche Stöcke von den guten unterscheiden, welches aber nicht so richtig und sicher ist, als da man sie bei ihren Früchten untersucht; denn ein guter Baum ist an seinen Früchten am besten kennbar. An den falschen Rieslingen (Brangern) fällt nach der Blüthe die Tragknospe sammt dem Stiel ab, und läßt an der Rebe anstatt des Stieles ein Merkmal zurük wie eine Linse, daran kennt man ihn, und darf ihn sicher als falsch und unächt ausreissen. Bei den kerbigen oder krausen Klembergern ist das Laub klein und kerbig, und setzen sich an den Reben viele Augen auf einen Punkt zusammen; ist der Stok aber ein Branger, so hat das Laub keine Unterscheidungszeichen: dagegen haben verschiedene von den Reben, die an solchem Stocke wachsen, doppelte Augen, d. i., gegeneinander über auf jeder Seite ein Aug. Diese Kennzeichen sind richtig und kennbar; und da ein Stok eins davon an sich

hat, so kann man ihn sicher ausreissen [42]. Es gibt noch andere Merkmale, die nicht so leicht kennbar sind, z. B. bei einem Branger von Kleinbergern ist der Traubenstiel so dünne wie ein Faden, und bei einem kerbigen Stok viel dicker als gewöhnlich; auch ist dessen Holz sehr roth und zackig ꝛc. Da nun diese Merkmale nach der Weinlaß schwer zu finden und zu unterscheiden sind, so soll man zur Zeit, da die Trauben noch an dem Stok hangen, die Untersuchung vornehmen, und die falschen untragbaren Stöcke von den guten ausmustern.

---

42 Gute Kleinberger Reben sind noch ferner daran zu erkennen, wenn ihre Rinde weiß und silberfarbig ist. Braungetipfelte arten bald ins Kerbige aus.

Schmitt.

XIII. Hauptstük.

Vom Einlegen der Weinstöcke.

1. Das Einlegen ist ein nothwendiges Uebel bei einem Weingarten, der stoklos ist, da solcher nicht anders, als entweder mit Schleifreben und Reislingen, oder mit Einlegen in guten Sand gesezt werden kann. Mit dem Einlegen wird die Zahl der Stöcke am geschwindesten erfüllt; sehr behutsam und sorgfältig muß man aber dabei zu Werke gehen, daß nicht mehr dadurch geschadet als genuzt werde [43].

---

43 Wenn die zarten Sprößlinge etwa einen halben Finger lang sind, geht das Gruben oder Einlegen der Reben an, oft auch noch früher (sobald man sicher ist, daß die Augen vor der starken Erschütterung nicht mehr abfallen), damit sie desto weniger verdorren. Bei diesem Rebwerk befindet sich zwischen dem Zürichsee und unserer Gegend der größte Abstand. Nicht ganze Stücke Reben werden hier nach der Schnur eingelegt, wie dort unmittelbar vor oder gerade nach dem Winter geschieht, sondern einzelne Weinstöcke, wenn sie 8 bis 10 Jahr gestanden sind; denn hier läßt man sie nicht so alt werden wie dort, und man sieht keine so weiten Bögen, durch welche ein Mann hindurch schlupfen könnte. Man gräbt Gruben aus, die zwei bis dritthalb Schuh tief sind, und in diese legt man 3, 4, 5, 6, 8, 9 bis 10 Reben zusammen, die nach der Zahl, Dreier, Vierer u. s. w. heißen. Sechser und Achter sind die gewöhnlichsten. Hernach wird etwas Erde darüber geworfen, um

II. Das Einlegen kann auf verschiedene Art geschehen: 1) wird der Schenkel auf den Plaz gelegt, wo er steht; 2) wird er auf einem andern verschleift, und 3) werden einzelne Reben eingelegt, die noch an der Erde ausgeschlagen sind. Den Schenkel auf den Plaz zu legen, ist am wenigsten anzurathen; denselben verschleifen, ist besser; einzelne Reben einzulegen, ist am besten und vortheilhaftesten. Die Behandlung dabei geschieht auf folgende Art:

III. Bei dem Einlegen auf den Plaz wird neben dem Schenkel ein breites Loch gemacht, je breiter je besser, und so tief als man zu rotten pflegt; als-

---

die Wurzeln zu bedecken. Das alte Holz kommt in den Boden, und das junge wird etwa 1½ Schuh hervorgelassen, und wenn es stark genug ist, läßt man bis auf 4 Schosse stehen, von denen dann auf das folgende Jahr zwei weggenommen werden. Mehrentheils ist dieses eine Männerarbeit, und bisweilen bedient man sich der Weiberhände, die Gruben zu öffnen. Diese Art der Behandlung hat das Vortheilhafte, daß einerseits alle Reben in einem bestimmten Zeitraum wieder verjüngt werden, und anderseits diese Veränderung unmerklich geschieht, indem nur wenige, nur die ältesten, in einem Stük auf einmal gelegt werden, und dieses der Weinlese nicht so beträchtlichen Abbruch thut, wie wenn man viertels oder halbe Jucharten, oder noch größere Stücke mit einmal hinablegt, und oft geben diese von Neuem eingelegte Reben schon im ersten Jahr einen nicht unerheblichen Nutzen. Das Widrigste für das Auge ist, daß die Gruben den ganzen Sommer über offen gelassen werden, welches beim ersten

Digitized by Google

dann schneidet man die obern und mittlern Wurzeln los, damit der Schenkel hinunter gebükt werden kann, und puzt die Reben von Kreppeln und Ausschlägen sauber aus; dann scharrt man in das Loch gegen eine Hand hoch guten abgelegenen Grund, der schon vorhin von einem nahe gelegenen Acker oder Wiese herbei getragen seyn muß, oder in dessen Abgang einen guten Korb voll Dung, den man auseinander scharrt, und mit etwas Grund bedekt; sodann biegt man den Schenkel hinein, stellt die Reben in Ordnung, und wenn man noch abgelegenen guten Grund hat, scharrt man solchen hinzu und macht das Loch eben voll von dem ausgehobenen

---

Anblik eine Art Uebelstand scheint, aber um deswillen geschieht, damit die Trauben nicht verdekt werden. Nach dem Herbst und im Frühling werden die Gruben mit Dünger versehen, und mit Erde ausgefüllt, und beim Umgraben der Reben verebnet, ehe wieder neue gemacht werden. Oft schadet das Erfrieren den niedergelegten Weinstöcken, da dann die Lücken durch Nachstreckung anderer ergänzt werden. Man zahlt diese Arbeit auch denen besonders, welche den schon lange taxirten Reblohn für das ganze Jahr an 15 fl. bekommen, und giebt ihnen für jede Grube 2½ Kreuzer. Auf dem ordentlichen Einlegen beruht nach der Behauptung unserer Rebmänner das Meiste, und darin maßen sie sich eine vorzügliche Geschiklichkeit an. Es wäre der Prüfung werth, ob diese Behandlungsart nicht auch an andern Orten mit Vortheil einzuführen wäre. Schon am Untersee macht man es ein wenig anders, und im untern Thurgau legt man stükweise ein. Fäsi.

Grund, und ſtekt zu jeder Rebe, die zwei Augen ober der Oberfläche haben muß, einen Pfahl, um die Lotten, welche austreiben, daran zu heften. Wenn man bei dem Einlegen auf eine Sezwurzel kommt, die ſtark iſt, und die man dem Schenkel nicht nehmen darf, ſo muß man auf einer andern Seite ſuchen, das Loch in die Tiefe zu bringen; das Loch muß ſo tief ſeyn, daß unter dem Einlegen guter lockerer Grund ſeyn kann, und die Reben doch noch ſezmäßig in der Erde ſtehen. Denn da die Reben am Einlegen friſche Wurzeln ziehen, ſo müſſen ſie auch lockern Grund unter ſich haben, damit ſie in der Tiefe wachſen, und dauerhaft werden können. Der Grund ſoll auch gut ſeyn, damit ſie reiche Nahrung finden.

IV. Die Umſtände bei dieſem Einlegen ſind folgende:

1) Ein alter Schenkel iſt zu mürbe und ſprok, als daß er ſich viel biegen ließe, wie es bei dieſer Behandlung nöthig iſt: daher bricht er oft ganz ab; dadurch iſt ein guter Schenkel, und der ganze vierkantige Stok, den man durch das Einlegen aus ihm machen wollte, verlohren.

2) Der Schenkel läßt ſich mehrentheils nicht auf den Plaz legen, es ſey dann, daß man ihn wie eine Weide drehe, damit er nicht verbrechen möge; dadurch aber wird er verlezt, und in dem guten Gedeihen gehin-

Digitized by Google

dert, auch oft zum langsamen Absterben vorbereitet.

5) Es giebt viele Schenkel, die ihre Hauptwurzeln nicht in der Tiefe, sondern in der Mitte haben; diese mittleren Wurzeln aber müssen losgeschnitten werden, sonst kann der Einleger nicht tief genug in die Erde kommen: benimmt man ihm aber seine Hauptwurzeln, so verliert er auch dadurch die nöthige Nahrung; daher entsteht es oft, daß man einen guten Schenkel einlege, und einen schlechten Stok aufbringe.

Aus diesen Umständen scheint mir das Einlegen auf den Plaz am wenigsten rathsam zu seyn.

V. Der Einleger, welcher verschleift wird, ist diesen übeln Folgen nicht unterworfen, die Behandlung dabei ist folgende: Man hat, z. B. einen Stok, der seine vollzähligen Schenkel hat, und dabei fehlt einer: man macht also einen langen tiefen Graben, von dem Schenkel angefangen, der eingelegt werden soll, bis dahin, wo ein Stok fehlt; alsdann strekt man den Schenkel mit seinen Reben die Länge hinein, bis an den Ort, wo der Stok seyn soll; eine Rebe läßt man auf den Plaz zurük laufen, wo der Einleger gestanden ist, damit auch hier die Schenkel vollzählig bleiben. Oder man hat zwei Stöcke nahe bei einander, wo jeder nur einen Schenkel hat, da er doch drei oder vier haben sollte: alsdann macht man von einem Stok

zu dem andern einen breiten tiefen Graben, und ſtrekt die Schenkel in der Länge neben einander her, ſo daß der untere auf des obern, und der obere auf des untern Seite einen Plaz bekomme, dekt und behandelt ſie mit Grund nach obiger Anweiſung. Auf dieſe Art hat man nicht nöthig, den Schenkel zu krümmen oder zu verdrehen; auch kann er die mittlern Wurzeln, wenn es Hauptwurzeln ſind, behalten, und doch tief genug in die Erde kommen; daß er gut und dauerhaft beſtehen kann. Sollten die Reben nicht lang genug ſeyn, daß ſie vollkommen auf den Ort reichten, wo ſie ſeyn ſollten, ſo raumt man ſie das andere Jahr wieder auf, und legt ſie ſo weit fort, bis ſie in einer geraden Linie mit den andern Stöcken kommen.

VI. Das Einlegen einzelner Reben beſteht darin, daß man eine Rebe, die lang genug iſt, und weit unten am Schenkel ſteht, ſo tief in die Erde bringe, als ſie es leiden kann, die zwei oberen Augen muß man herausſehen laſſen, und an dieſelben einen langen Pfahl ſtellen: denn ſie wird zwei lange Lotten austreiben, die man ſorgfältig anbinden muß. Das andere Jahr macht man entweder ein tiefes Loch auf den Plaz, oder einen Graben zu einem andern nahe gelegenen Stok, wohin nämlich die Rebe eingelegt werden ſoll; da legt man ſie hinein, dekt ſie nach obiger Anweiſung mit Grund, und läßt ſie noch zwei oder drei Jahre

Digitized by Google

an dem alten Schenkel stehen, alsdann wird sie losgeschnitten, und kann für sich allein als ein guter dauerhafter Schenkel bestehen; auf diese Art bleibt ein jeder Schenkel unverlezt stehen, und kann dabei so vielfach durch seine Ausschläge fortgepflanzt werden, daß alle Lücken damit ausgefüllt werden können. Der alte Schenkel, an welchen die eingelegte Rebe noch angewachsen ist, wird zwar geschwächt, und wenig Holz treiben; man verliert aber dabei nichts, als daß man demselben im zweiten Jahre anstatt der Bogrebe einen Knoten aufsetze, dann den Einleger im dritten Jahre losschneide 44.

VII. Das Einlegen kann geschehen nach dem Herbst, da das Laub von den Stöcken abgefallen ist, bis in das Frühjahr. Die vorm Winter einlegen, haben den Vortheil, daß die Reben nicht verfrieren, und zum Einlegen untauglich werden. Im Frühjahre einlegen, da der Saft schon steigt, hat den Vortheil, daß die Wurzeln zäher sind als vorm Winter, und nicht so leicht verbrechen. Zu spat einlegen, wenn die Hitze schon anfängt und das trockene Wetter eintritt, mag schädlich seyn, weil

44 Es ist sehr zu empfehlen, daß man den Stok, von dem man Einleger auf einen andern Plaz abgibt, einige Jahre nicht so sehr mit Bogreben belästige, sondern mehr knötet, weil die eingelegte Rebe von unten aus dem Mutterstok die vorzüglichste Nahrung hinwegzieht. Schmitt.

Digitized by Google

viele Feuchtigkeit nothwendig ist, um viele Wurzeln zu ziehen, die dem Einleger für dieses und die zukünftige Jahre sein Gedeihen geben müssen; zieht er aber in dem ersten Jahre keine Wurzeln, so wird er in der Folge keine mehr bekommen, da nur die Reben vom ersten Jahre die Eigenschaft haben, Wurzeln anzusetzen [45].

VIII. Die Einleger dürfen erst im 3ten Jahre Bogreben bekommen, alsdann nämlich, wenn sie in der Erde stämmig und stark genug sind, eine

---

45 In mehr troknem Boden ist es sehr gut, vor Winter einzulegen, in nassem und Letboden aber besser im Frühjahre, weil sonst die Rinde der Reben und ihre Augen durch die häufige Winterfeuchtigkeit gar leicht faulen könnten Nicht selten findet man Plätze, auf denen man aller Mühe ohngeachtet keinen Stok aufbringen kann, auch reicht keine Rebe zum Einlegen dahin; man will doch gerade diesen oder jenen Stok auf diesen oder jenen Plaz haben ꝛc.; — da thun Einleger in Mistkörben die besten Dienste. Man nimmt nämlich einen solchen Korb, macht eine kleine handbreite Oeffnung auf seinen Boden, stekt eine auch mehrere gute entbehrliche Reben eines Stoks durch dieses Loch; füllt den Korb mit Erde voll, so daß die Spitzen der durchgestekten Reben an ein Pfählchen gebunden, oben heraussehen; schneidet unten am Boden dieses Korbes die eingezogene Rebe das Frühjahr ab, und trägt sie hin, wo man sie haben will, versenkt sie mit dem Korb in ein Loch, welcher in der Folge fault, und sehr geschwind einen schönen Stok pflanzt. Schmitt.

Digitized by Google

Bogrebe zu ernähren; denn wenn man ihnen zu früh auffezt, bleiben sie schwach und dünne in der Erde, und geben schlechte Schenkel.

IX. Das Einlegen soll dem Arbeiter nicht stükweise oder hundertweise bezahlt werden, damit derselbe keinen Anlaß bekommt, schlecht und viel einzulegen, um einen guten Lohn zu haben, sondern es soll im Taglohn geschehen, damit es nach Vorschrift gut gethan werde.

X. Man soll nie einen Stok einlegen, es seye dann, er habe alle Kennzeichen, daß er gut sey, oder welches am besten ist, er sey dann vor dem Herbste wegen seinen schönen Früchten zum Einlegen ausersehen, und mit Bindfaden oder sonstigen Merkmalen gezeichnet worden. Die untragbaren Stöcke bringen das schönste Holz. Wenn nun nach dem Herbste ohne Unterschied, und ohne eine weitere Kenntniß zu haben, diejenigen Stöcke eingelegt werden, welche das schönste Holz haben; so werden die Branger die größte Zahl ausmachen, welches nicht nur für ein, sondern für mehrere Jahre Schaden bringt. Den Eigenthümer sollen die Kosten nicht gereuen, die guten Stöcke durch den Arbeiter zum Einlegen vor dem Herbste auszusuchen und zeichnen zu lassen; der Nutzen dafür ist für die Zukunft hundertfach.

Digitized by Google

Nachtrag.

I. Das Einlegen hat seine nüzliche und schädliche Seite. Das Nüzliche besteht nebst dem, was schon oben gesagt ist, selbst in der besonderen und inneren Güte des Einlegens: denn ein eingelegter Stok ist nach bekannter Erfahrung an sich selbst tragbarer als ein anderer, der nicht eingelegt ist, und bleibt dabei besonders in leichtem Erdreiche dauerhafter. An manchen Orten dies- und jenseits des Rheins, legt man ganze Weingärten ein, so bald man nur ihre Frucht- und Unfruchtbarkeit erkennen kann. Hier geschieht das Einlegen durch Verschleifen wie oben gelehrt worden.

II. Der besondere Nutzen dabei ist:

1. Daß die falschen unfruchtbaren Stöcke bei dieser Behandlung ausgeworfen, und nur die guten fruchtbaren eingelegt werden.
2. Ist das Jungfeld beim Anpflanzen nicht vollständig gewachsen, so werden durch das Einlegen alle Lücken ausgefüllt, so daß nicht ein Stok fehlen darf. Ein Weinberg der aus lauter guten tragbaren Stöcken besteht, ist ein solches Kapital, welches dem Eigenthümer alle angewandten schweren Auslagen zehnfach vergütet.
3. Hierbei will ich anrathen, daß in dem vorhergehenden Jahre, ehe diese Behandlung mit dem Einlegen geschehen soll, das Feld

Digitized by Google

gedüngt werden möge. Jedoch soll man den Dünger nicht kautenweise an die Stöcke bringen, sondern den Weinberg auf die Art düngen, wie man jeden Acker zur Körnersaat düngt. Bei dem Einlegen selbst hat man nachher den obern fetten Grund so viel möglich in die Tiefe zu bringen, wodurch das Wachsthum befördert, und der reiche Ertrag erhöhet wird.

III. Das Schädliche besteht nicht in dem Einlegen selbst, sondern hauptsächlich in der Unerfahrenheit und Unachtsamkeit der Arbeiter, die den Stok entweder nicht gehörig einlegen, oder aus Faulheit bei dem gewöhnlichen Graben mit Erde bedecken, daß er sich zurüklegen, ersticken und absterben muß.

Dieser Fehler pflegt häufig in den in Bergen liegenden Weingärten zu geschehen, wie dies häufiger Augenschein lehrt.

Diesem Verderben abzuhelfen, ist nöthig:

1. Daß jede Rebe gleich beim Einlegen einen besonderen Pfahl bekomme, und daran gebunden werde, damit sie, wenn auch bei dem Bau ein Schollen Erde wider sie fällt, sich nicht zurüklegen könne.
2. Daß der Einleger im Frühjahre bei dem Schneiden sorgfältig aufgesucht und geräumt werde, damit keine Rebe, die etwa bei dem Einlegen zu kurz war, und etwas tiefer als

Digitized by Google

die übrigen in der Erde stehen bleiben mußte, erstiken müsse.

3. Wenn der Eigenthümer keinen Wingertsmann hat, auf dessen Fleiß er sich verlassen kann; wenn Tagelöhner zu Hülfe genommen werden müssen, um diese Arbeit mit zu besorgen, so muß der Wingertsmann die besondere Weisung erhalten, daß er, ehe die Tagelöhner in ein anderes Feld abgehen, die Einleger sogleich besichtige, und die Erde, die etwa auf sie gefallen, wegräume: denn nach allen Ermahnungen, die man den Taglöhnern gibt, und nach allen Versicherungen der Achtsamkeit, die sie zurükgeben, kann man sich auf ihre Sorgfalt nicht genug verlassen.

Digitized by Google

XIV. Hauptstük.

Wie durch Schleifreben und Reiflinge eine Verbesserung geschehen könne.

I. Was Reiflinge sind, und wie sie gezogen werden, ist oben im III. Hauptstük angezeigt worden; die Schleifreben werden auf folgende Art gezogen.

Eine Rebe, die unten an dem Schenkel steht, wird im Frühjahre einen halben Schuh tief in die Erde gebogen, damit sie Wurzeln zieht, behält oben zwei auch drei Augen frei, daran ein langer Pfahl stecken muß, um die Lotten, die sie austreibt, daran zu binden; den folgenden Winter oder Frühjahr wird sie mit den Wurzeln ausgegraben, von dem alten Schenkel abgeschnitten, und, wohin man will, fortgepflanzt.

II. Ein stokloser Weingarten kann durch Schleifreben oder Reiflinge seine vollzähligen Stöcke erhalten. Die Behandlung dabei ist folgende:

III. Auf dem Plaz, wo ein Stok fehlt, wird vorm Winter ein breites Loch gemacht (welches Blindloch genannt wird), so tief als man zu rotten pflegt, fehlen aber mehrere Stöcke in einer Reihe, so macht man einen Graben durch die ganze Länge, wo die Stöcke fehlen; ein fetter abgelegener Grund wird entweder gleich, oder auch nachher beim Setzen einen Schuh hoch in diese Löcher getragen, und im

Februar oder März werden die Reiflinge, so wie die Schleifreben hineingesezt, denen man die untersten Wurzeln über den eingetragenen fetten Grund wol auseinander legen muß, die mittlern und obern aber an den Reiflingen bis auf einen Zoll abschneiden darf; sodann wird das Loch eben voll Grund gescharrt, und zwei Spaden in das Kreuz darüber gestekt, damit die Sezlinge, die oben ein wenig herausreichen müssen, von dem Karst verschont bleiben. Die Reiflinge können hier auch eben so, wie bei den Rottfeldern, mit dem Sezstikel gesezt werden; man scharrt die Löcher ebenvoll Grund, und sezt, wie Hauptstük V. angewiesen ist.

IV. Das Ausbessern durch Blindhölzer hat seinen guten Nutzen, da die Lücken ihre Stöcke erhalten, die durch Einleger mit ausgefüllt werden können; damit aber dadurch gute und dauerhafte Stöcke entstehen mögen, so darf man ihnen nicht ehender Knoten und Bogreben auffezen, bis sie übermäßig stark und stämmig geworden sind. Es wird dabei langsamer hergehen, als in einem Jungfeld, wo sich die Wurzeln wegen dem durchaus lockeren Grunde schnell ausbreiten können, welches bei Blindhölzern nicht geschehen kann.

Digitized by Google

XIV. Hauptstük.

Von dem Pfropfen der Weinstöcke.

I. Die Weinstöcke können eben so gut wie die Bäume gepfropft werden, und wenn hie und da ein Stok ausbleibt, so geschieht auch das nämliche den Bäumen, und ist dabei nebst der Arbeit nichts verlohren, als ein falscher Stok, der ohnehin als unnüz und schädlich hätte vertilgt werden müssen.

II. Die Behandlung soll auf folgende Art geschehen: der Stok, welcher gepfropft werden soll, wird mit dem Karst tief aufgeraumt, dann gegen einen halben Schuh tief in der Erde mit einer Stoksäge abgenommen, und mit einem scharfen Messer gleichgeschnitten, und durch die Mitte gegen einen Zoll lang gespalten; dann wird dem Pfropfreise nahe an einem Gewerb, weil allda das Holz am dikSten, und das Mark am dünnsten ist, eine Kafte bis beinah auf dem Mark gemacht, und von da keilmäßig einen Zoll lang herunter geschnitten, wie dieses auch bei andern Pfropfreisern für die Bäume zu geschehen pflegt; demnächst werden jedem Schenkel zwei Pfropfreiser eingesezt, nämlich auf jeder Seite eins. Dabei muß man diese Sorgfalt gebrauchen, daß die Pfropfreiser oben an denen Kaften wol aufsitzen, und ihre Fugen mit jenen des Schenkels wohl auf einander passen; denn durch die Fugen zwischen Holz und Rinde steigt der Saft

meistens auf und ab, und sezt sich auch allda das junge Holz an, wodurch das Anwachsen und die Vereinigung des Pfropfreises mit dem alten Schenkel geschehen muß. Ist dieses nun geschehen, so bindet man den Einsaz mit Lüsch zu, und klebt oben darauf ein wenig angemachten weichen Leimen, damit keine Steinchen in den Spalt fallen, scharrt den aufgeraumten Grund wieder bei, und läßt die Pfropfreiser, die, weil sie tief in die Erde eingesezt werden, gegen drei Augen lang seyn müssen, mit dem obern Auge heraussehen; zwei Pfähle stekt man in das Kreuz darüber her, damit sie das ganze Jahr unberührt und ungebaut bleiben können; vor Winter muß man sie mit Grund zuhäufeln, damit sie nicht verfrieren, denn erst beim zweiten Saft treiben sie aus, weshalben das Holz nicht zeitig werden kann. Im Frühjahr werden sie aufgeraumt, welches behutsam geschehen muß, damit sie nicht losgerissen werden; jeder Schenkel bekommt seinen eigenen Pfahl, und wenn sie das erste Jahr wol angeschlagen und gewachsen sind, so werden sie alsdann schon Trauben bringen [46].

III. Die Reben, welche zu Pfropfreisern dienen sollen, müssen im Frühjahre an einem solchen Stok, der schon vor dem Herbste wegen seinen schönen Früchten gezeichnet wurde, geschnitten,

---

46 Der Verfasser dieser Abhandlung ist der Erste, welcher diese Art der Vermehrung in den Gegenden des Rheins und der Nahe eingeführt hat. A. d. H.

und entweder in Wasser gestellt, oder in Grund an einen kühlen Ort gelegt werden, damit sie nicht austreiben: denn nicht ehender darf man pfropfen, als bis der Saft völlig gestiegen ist, und nicht später, als die Augen der Pfropfreiser geschlossen bleiben; obgleich wol der Schenkel, welcher gepfropft werden soll, schon handbreit ausgewachsen wäre.

IV. Man kann auf jeden Schenkel alle Sorten von andern Trauben pfropfen, auch zweierlei Trauben auf den nämlichen Schenkel; die Kleinberger aber lassen sich mit Vortheil nicht pfropfen, da sie schon die ersten Jahre kraus oder kerbig werden, doch kann man einem kleinberger Schenkel alle Gattungen von anderen Trauben aufsetzen.

V. Ob die Trauben, die an gepfropften Stöcken wachsen, feiner und gewürziger seyn mögen, als andere von ungepfropften Stöcken, darüber habe ich meines Orts noch keinen Unterschied finden können: da ich aber noch keine andere Gelegenheit gehabt habe, als Rieslinge auf falsche Kleinbergerstöcke zu pfropfen, so wünschte ich, daß Liebhaber Rieslinge oder sonstige gute Trauben auf Muskateller pfropften, von denen ich vermuthe, daß sie ihren Muskatellergeschmack mittheilen.

VI. Das Pfropfen hat seinen guten Nutzen in einem Weingarten, der mit untragbaren Stöcken

vermischt ist: denn man erhält dadurch lauter gute Stöcke, welches, um viel Wein zu machen, nöthig ist. Es soll aber selbst von dem Arbeiter, oder in dessen Beiseyn geschehen, damit er die gepfropften Stöcke kenne, und bei aller Arbeit zu schonen wisse. Bei schwerem Felde, besonders in den Bergen muß man sehr behutsam seyn, damit die Pfropfreiser, die oft das erste und zweite Jahr noch nicht gar fest angewachsen sind, bei dem Graben und Rühren nicht abgerissen werden.

VII. Ein gepfropfter Stok kann sobald eine Bogrebe bekommen, als er so viel Holz getrieben hat, das hierzu dienlich ist: denn er ist sehr wüchsig und bringt auch schöne Trauben. Wenn die beiden Pfropfreiser gewachsen sind, die man auf einen Schenkel gesezt hat, so muß man eins, und zwar das geringste, abschneiden, sonst würde er, wie jeder andere Schenkel sich übertragen und abstehen. An der Dauer eines gepfropften Stoks ist nicht zu zweifeln; denn der Spalt wächst zu, daß der Einsaz nach einigen Jahren kaum mehr zu finden ist [47].

47 Endlich kann man noch das Ziehen der Reben durch die Mauern, in Bergen besonders empfehlen. Man erhält dadurch nebst der gewöhnlichen Planke, die z. B. zwei Schuh von derselben hinaufzieht, noch eine zweite. Man nimmt nämlich von dieser Planke die entbehrlichen Reben, legt sie durch den Boden ganz nahe zu der Mauer, und zieht sie, so wie

Digitized by Google

einen Spalierbaum in die Höhe an, an der Mauer befestigten, Latten. Fehlt es von oben, so legt man von den zunächst auf dem Rande der Mauer stehenden Stöcken, die ebenfalls entbehrlichsten Reben dazu, löst die Mauer etwas ab, und nachdem man diese Reben durch dieselbe, da, wo man sie nämlich haben will, durchgezogen, und zuvor mit Dung versehen hat, legt man die Mauer wieder zu. Auf diese Art erhält man in Zeit 3 — 4 Jahren statt kahler Mauern grüne, häufige, und vorzüglich gute Frucht tragende Mauern, und entschädigt sich dadurch gegen die Kosten der Errichtung und Unterhaltung dieser Mauern vollkommen. Nur muß gesorgt werden, daß beim Graben dieser Mauer, der Grund jederzeit aufwärts gebracht wird, und nicht hinab auf die an die Mauern befestigten Plankenstöcke falle, die dadurch Schaden leiden würden.

Schmitt.

Digitized by Google

Digitized by Google